TENNEKER®

GAS GRILL
TG-3



D **Gasgrill** | Gebrauchsanweisung

F **Barbecue à gaz** | Manuel d'utilisateur

I **Barbecue a gas** | Manuale dell'utente





598 CO 425

0598-14

GEFAHR

Bei Gasgeruch:

1. **Gaszufuhr zum Gerät unterbrechen.**
2. **Offene Flammen löschen.**
3. **Deckel öffnen.**
4. **Wenn es weiterhin nach Gas riecht, halten Sie sich vom Gerät fern und rufen Sie umgehend Ihren Gaslieferanten oder die Feuerwehr.**

Austretendes Gas kann zu Bränden oder Explosionen führen, welche schwere Körperverletzungen, Tod oder Sachschäden verursachen können.

ACHTUNG

1. **Kein Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten oder Dämpfe in der Nähe dieses oder eines anderen Gerätes lagern oder verwenden.**
2. **Eine nicht angeschlossene Gasflasche nicht in der Nähe dieses oder eines anderen Gerätes lagern.**

ACHTUNG

Versuchen Sie auf keinen Fall, gasführende Bauteile selbst zu reparieren. Wenden Sie sich zwecks Reparaturen bitten an Ihren Hornbach-Markt vor Ort oder Ihren Gashändler.
Die Nichtbeachtung dieses Warnhinweises kann zu Bränden oder Explosionen führen, welche schwere Körperverletzungen, Tod oder Sachschäden verursachen können.

Vielen Dank!

Wir sind überzeugt, dass dieser Gasgrill Ihre Erwartungen übertreffen wird, und wünschen Ihnen viel Freude damit. Lesen Sie bitte vor Verwendung des Gerätes die Gebrauchsanweisung durch, heben Sie diese für die Zukunft auf, und beachten Sie die Sicherheitshinweise.

Wartung

Bei Kundendienst- oder Ersatzteilanfragen wenden Sie sich bitte an Ihren Hornbach-Markt vor Ort oder schreiben Sie eine E-Mail an:

service@hornbach.com

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist ein mobiler Gasgrill für den Außenbereich. Es ist zum Grillen, Fritieren, Rösten und Backen von Lebensmitteln im privaten Bereich vorgesehen.
Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Jegliche anderweitige Verwendung oder Veränderung des Gerätes wird als unsachgemäße Verwendung betrachtet und kann erhebliche Gefahren verursachen.

Zeichenerklärung

Sicherheitswarnung

2 Personen erforderlich

Sichtbare Stelle

Unsichtbare Stelle

Inhaltsverzeichnis

Benötigtes Werkzeug

1x Lecksuchspray
1x AA-Batterie

 SICHERHEITSHINWEISE 

Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise in dieser Betriebsanleitung kann zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führen oder Brände bzw. Explosionen und somit Sachschäden verursachen.

- NUR IM FREIEN VERWENDEN. AUF KEINEN FALL IN GESCHLOSSENEN RÄUMEN VERWENDEN.
- Das Gerät nur in gut belüfteten Bereichen verwenden. Nicht in einer Garage, auf einer Veranda, einer überdachten Terasse oder unter einer Dachkonstruktion jeglicher Art verwenden.
- Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, in oder auf Wohnmobilen und/oder Booten montiert zu werden.
- ACHTUNG: Zugängliche Teile können sich stark erhitzen. Kleine Kinder fernhalten.
- Das Gerät darf auf keinen Fall von Kindern verwendet werden.
- Eine Ersatz- oder abgeklemmte Gasflasche nicht unter oder in der Nähe des Gerätes aufbewahren.
- Eine unsachgemäße Verwendung kann gefährlich sein. Bitte die Montageanleitung sorgfältig befolgen.
- Das Gerät nicht an eine Erdgasleitung anschließen (Stadtgasnetz)! Die Ventile und Düsen sind ausschließlich für Flüssigpropangas ausgelegt.
- Flüssigpropan ist kein Erdgas. Eine Umstellung oder der Versuch, Erdgas in einem Flüssigpropan-Gerät oder Flüssiggas in einem Erdgas-Gerät zu verwenden, sind gefährlich und führen zum Erlöschen der Garantie.
- Nach einer längeren Lagerzeit und/oder Zeit der Nichtbenutzung sollte das Gerät vor dem Gebrauch auf Gaslecks und Verstopfungen im Brenner kontrolliert werden.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn ein Gasleck vorhanden ist.
- Nach Gebrauch die Gasversorgung an der Gasflasche schließen.
- Zum Auffinden von Gaslecks keine Flamme benutzen.
- Dieses Gerät während des Gebrauchs von brennbaren Materialien fernhalten.
- Im Abstand von 1 Meter von der Rückseite oder den Seiten des Gerätes dürfen sich keine brennbaren Materialien befinden.
- Den Grillbereich (3 Meter um das Gerät) von Zündquellen wie z.B. Zündflammen an Boilern, spannungsführenden Elektrogeräten, usw. und brennbaren Dämpfen/Flüssigkeiten wie z.B. Benzin, Alkohol usw. freihalten.
- Keine Abdeckung oder andere brennbare Gegenstände auf das Gerät oder auf die Ablage unter dem Gerät legen.
- Grillroste nicht mit Aluminiumfolie oder anderen Materialien abdecken. Dadurch wird die Brennerbelüftung blockiert und kann zu potenziell gefährlichen Bedingungen führen, welche Sachschäden und/oder Körperverletzungen verursachen können.
- Bei der Verwendung des Gerätes mit angemessener Sorgfalt vorgehen. Das Gerät erhitzt sich beim Grillen oder beim Reinigen und darf auf keinen Fall unbeaufsichtigt betrieben werden.
- Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen.
- Sollten die Brenner während des Betriebs erlöschen, alle Gasventile schließen. Den Deckel öffnen und vor dem erneuten Zünden fünf Minuten warten. Die Zündanweisungen befolgen.
- Den Brenner niemals bei geschlossenem Deckel zünden. Eine Ansammlung von nicht gezündetem Gas innerhalb des Gerätes ist gefährlich.
- Langstieliges Grillbesteck und Ofenhandschuhe verwenden, um Verbrennungen und Spritzer zu vermeiden. Bei der Handhabung erhitzter Teile Schutzhandschuhe anlegen.
- Vor dem Versetzen der Gasflasche aus ihrer bestimmungmäßigen Lage grundsätzlich die Gaszufuhr an der Gasflasche schließen und den Druckregler abklemmen.
- Das Gerät niemals betreiben, wenn die Gasflasche sich nicht an ihrer bestimmungsmäßigen Position befindet.
- Elektrische Leitungen sowie Gas- und Kraftstoffschläuche von erhitzten Oberflächen fernhalten.
- Das Gerät nicht verwenden, wenn nicht alle Teile vorhanden sind. Das Gerät muss gemäß der Montageanleitung fachgerecht montiert sein.
- Das Gerät nicht verändern. Jegliche Veränderungen sind streng verboten. Versiegelte Teile dürfen vom Benutzer nicht manipuliert werden. Einspritzdüsen nicht demontieren.
- Keine Holzkohle, Keramikbriketts oder Lavasteine im Gerät verwenden.
- Niemals über den offenen Grill lehnen oder Hände bzw. Finger auf die Vorderkante des Gehäuses legen.
- Belüftungsöffnungen frei und frei von Verschmutzungen halten.
- Beim Reinigen der Ventile oder Brenner Ventilöffnungen oder Brenneröffnungen nicht vergrößern oder blockieren.
- Brennerflammen regelmäßig kontrollieren.
- Das Gerät regelmäßig gründlich reinigen.
- Die maximale Last für den Seitenbrenner und die Ablagen beträgt 4,5 kg. Der Kochkessel-ø muss zwischen 200 - 260 mm liegen.
- Die Fettschale vor jeder Verwendung montieren und nach jeder Verwendung reinigen; vor dem Entfernen der Fettschale das Gerät vollständig abkühlen lassen.
- Den Deckel vorsichtig öffnen, da heißer Dampf entweichen kann.
- Vorsicht walten lassen, wenn Kinder, Senioren oder Haustiere in der Nähe sind.
- Falls Fett oder anderes erhitztes Material vom Gerät auf den Druckregler, das Ventil oder den Gasschlauch tropft, das Gasventil an der Gasflasche umgehend schließen. Das Gerät abkühlen lassen, die Ursache ermitteln und beseitigen, das Gerät reinigen und das Ventil, den Schlauch und den Druckregler kontrollieren und vor der weiteren Verwendung eine Dichtheitsprüfung vornehmen.
- Keine Gegenstände oder Materialien in der Ablage unter dem Gerät lagern, welche den Verbrennungsluftstrom zur Unterseite des Bedienfeldes und zur Brennkammer behindern würden.
- Die Gasflasche nicht in einem Umkreis von 3 Metern von einer offenen Flamme oder einer anderen Zündquelle abklemmen oder auswechseln.
- Nur den mit dem Gerät gelieferten Druckregler und Schlauch verwenden.
- Der Schlauch des Gasschlauchsystems darf nicht geknickt werden und darf nicht länger als 1,5 Meter sein.
- Nur Gasflaschen mit einem Durchmesser von bis zu 310 mm und einer maximalen Höhe von 600 mm mit 5 - 13 kg flüssigem Propangas verwenden.
- Nicht versuchen, den Druckregler und das Schlauchsystem oder eine Gasarmatur abzuklemmen, während das Gerät in Betrieb oder noch warm ist.
- Keine beschädigten Gasflaschen verwenden. Eine verbeulte oder verrostete Gasflasche oder eine Gasflasche mit einem beschädigten Ventil kann gefährlich sein und ist umgehend durch eine Neue zu ersetzen.
- Eine scheinbar leere Gasflasche kann immer noch etwas Gas enthalten; deshalb ist die Gasflasche entsprechend zu transportieren und zu lagern.

Überblick

1
2
10
3
11
4
12
13
5
14
6
7
8
9

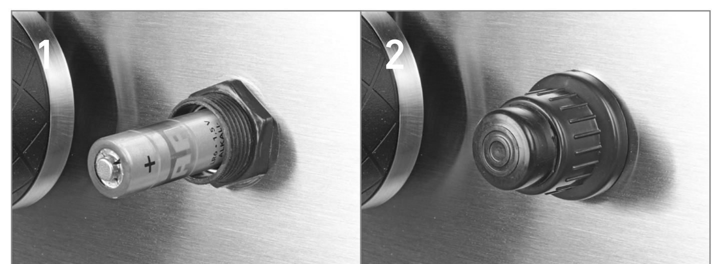
Bauteile

1. Griff
2. Isolierter Deckel
3. Seitenbrennerdeckel
4. Seitenbrenner
5. Ablage links
6. Gasschlauch
7. Gasflaschenventil
8. Gasflasche
9. Rad
10. Warmhalteaufsatz
11. Grillrost
12. Ablage rechts
13. Zünder
14. Bedienfeld

Zünderbatterie

Dieses Gerät verfügt über eine elektrische Zündeinrichtung zum Zünden der Rohrbrenner. Zum Gebrauch eine AA-Batterie einlegen:

1. Die Kappe des Zünders abschrauben, eine AA-Batterie mit nach außen zeigendem Plus-Pol (+) einlegen.
2. Die Kappe des Zünders einschrauben.



Grillen

 **ACHTUNG** 

Vor Inbetriebnahme alle Dichtheitsprüfungen gemäß dieser Betriebsanweisung sorgfältig durchführen.

Bedienelemente



Jeder Rohrbrenner wird mit einem Bedienknopf bedient. Jeder Bedienknopf hat ein ▲, um verschiedene Funktionen auszuführen:



Die Funktion ⚡ / Zündung befindet sich nur an zwei Bedienknöpfen. Diese Knöpfe benutzen, um entweder den Grill oder den Seitenbrenner mit dem elektrischen Zünder zu zünden.

Nachdem ein Brenner gezündet worden ist, kann die Temperatur nach Bedarf mit dem Bedienknopf zwischen 🔥 / Hohe Temperatur und 🔥 / Niedrige Temperatur eingestellt werden.

Vor dem ersten Grillen das Gerät ohne Grillgut ca. 15 Minuten betreiben. Dadurch werden die internen Bauteile durch Hitze gereinigt, und etwaige Gerüche vom Grillrost werden aufgelöst.

 **VORSICHT** 

FETTBRÄNDE

- **Es ist eventuell nicht möglich, Fettbrände durch Schließen des Deckels zu löschen. Grillgeräte sind aus Sicherheitsgründen gut durchlüftet.**
- **Nicht versuchen, Fettbrände mit Wasser zu löschen. Dies kann zu Körperverletzungen führen. Falls sich ein anhaltender Fettbrand entwickelt, die Bedienknöpfe und die Gaszufuhr an der Gasflasche ausstellen.**
- **Falls das Gerät nicht regelmäßig gereinigt wurde, kann ein Fettbrand entstehen, wodurch das Produkt beschädigt werden kann. Beim Vorheizen oder Abbrennen von Speiserückständen besonders darauf achten, dass kein Fettbrand entsteht. Die Anweisungen zur allgemeinen Gerätereinigung und Brennerreinigung befolgen, um Fettbrände zu vermeiden.**
- **Die beste Vorsorge gegen Fettbrände besteht darin, das Gerät regelmäßig zu reinigen.**

Zünden mit dem Zünder

Das Gerät verfügt über eine elektrische Zündvorrichtung, welche ein einfaches Zünden des Gasgrills oder des Seitenbrenners ermöglicht:

Beim Zünden nicht über das Gerät lehnen.

Zum Zünden des Grills:
1. Alle Bedienknöpfe auf ○ / Aus stellen.
2. Den Deckel des Gerätes öffnen.
3. Das Gasventil an der Gasflasche öffnen.
4. Den Bedienknopf des Grills auf ⚡ / Zünden stellen.
5. Den Zündtaster der elektrischen Zündvorrichtung drücken.
6. Wenn der Brenner zündet, können angrenzende Rohrbrenner durch Drücken und Drehen der jeweiligen Knöpfe auf 🔥 / Hohe Temperatur gezündet werden.

Zum Zünden des Seitenbrenners:
1. Alle Bedienknöpfe auf ○ / Aus stellen.
2. Den Deckel des Seitenbrenners öffnen.
3. Das Gasventil an der Gasflasche öffnen.
4. Den Bedienknopf des Seitenbrenners auf ⚡ / Zünden stellen.
5. Den Zündtaster der elektrischen Zündvorrichtung drücken.

Wenn die Brenner nicht innerhalb von 5 Sekunden nach Betätigen des Zündtasters der elektrischen Zündvorrichtung zünden, alle Bedienknöpfe auf ○ / Aus stellen und 5 Minuten warten. Die oben beschriebenen Schritte wiederholen; falls der Zünder nicht funktioniert, dessen Batterie und Verkabelung kontrollieren oder die Anweisungen zum Zünden mit Zündhölzern befolgen.

Zünden mit Zündhölzern

Falls die elektrische Zündvorrichtung des Gerätes nicht funktioniert oder das Gerät mit Zündhölzern gezündet werden soll:

Beim Zünden nicht über das Gerät lehnen.

1. Alle Bedienknöpfe auf ○ / Aus stellen.
2. Den Deckel des Gerätes öffnen.
3. Das Gasventil an der Gasflasche öffnen.
4. Ein Zündholz in den Zündholzhalter einlegen, das Zündholz zünden und den Zündholzhalter in die Brenneröffnungen an der rechten und linken Seitenwand der Brennkammer einführen.
5. Den nächstgelegenen Bedienknopf drücken und auf 🔥 / Hohe Temperatur stellen, um den Rohrbrenner zu zünden.
6. Sicherstellen, dass der Brenner zündet und weiterbrennt.
7. Die angrenzenden Brenner können durch Drücken und Drehen der jeweiligen Knöpfe auf 🔥 / Hohe Temperatur gezündet werden.

Zum Zünden des Seitenbrenners:
1. Alle Bedienknöpfe auf ○ / Aus stellen.
2. Den Deckel des Seitenbrenners öffnen.
3. Das Gasventil an der Gasflasche öffnen.
4. Ein Zündholz in den Zündholzhalter einlegen, das Zündholz anzünden und in der Nähe des Brenners plazieren.
5. Den Seitenbrenner-Bedienknopf drücken und auf 🔥 / Hohe Temperatur stellen, um den Brenner zu zünden.
6. Sicherstellen, dass der Brenner zündet und weiterbrennt.

Wartung

Gasflaschenaustausch

Wenn die Gasflasche leer ist und ausgetauscht werden muss oder eine volle Gasflasche versetzt werden muss, nachstehende Anweisungen beachten:

- Keine beschädigten Gasflaschen verwenden. Eine verbeulte oder verrostete Gasflasche oder eine Gasflasche mit einem beschädigten Ventil kann gefährlich sein und ist umgehend durch eine Neue zu ersetzen.
- Die Gasflasche kann nicht in oder unter dem Gerät aufgestellt werden. Die Gasflasche immer an der Seite oder hinter dem Gerät aufstellen.
- Sicherstellen, dass der Druckregler mit der kleinen Entlüftungsbohrung nach unten zeigend montiert ist, sodass sich kein Wasser ansammeln kann. Diese Entlüftungsbohrung muss frei von Schmutz, Fett, Insekten usw. sein.
- Die Verbindungsstelle zwischen Schlauch und Gasflasche muss immer auf Dichtheit geprüft werden, wenn die Gasflasche ausgetauscht oder wieder angeschlossen wird.

Hinweise zu Gasflaschen

- Flüssiges Propan ist bei normalen Temperaturen und Druckverhältnissen gasförmig. In der Gasflasche ist Propangas eine Flüssigkeit. Sobald der Druck nachlässt, verdampft die Flüssigkeit und wird gasförmig.
- Flüssiges Propangas riecht so ähnlich wie Erdgas. Sie sollten diesen Geruch kennen.
- Flüssiges Propangas ist schwerer als Luft. Austretendes flüssiges Propangas kann sich an niedrig gelegenen Bereichen ansammeln, ohne sich zu verteilen.
- Die Gasflasche muss in auftrechter Position und außerhalb der Reichweite von Kindern montiert, transportiert und gelagert werden. Gasflaschen dürfen nicht fallen gelassen oder unsanft behandelt werden.
- Eine Gasflasche niemals lagern oder transportieren, wo die Temperaturen 50°C erreichen können, z.B. die Gasflasche an einem warmen Tag nicht im Auto belassen.
- Leere Gasflaschen mit der gleichen Vorsicht wie volle Gasflaschen behandeln. Selbst wenn die Gasflasche keine Flüssigkeit mehr enthält, kann die Gasflasche immer noch unter Gasdruck stehen. Vor dem Abklemmen immer das Gasflaschenventil schließen.
- Wenn Sie aus der Gasflasche entweichendes Gas sehen, riechen oder hören, während das Ventil der Gasflasche fest geschlossen ist:
    1. Entfernen Sie sich von der Flüssigpropan-Gasflasche.
    2. Nicht versuchen, das Problem selbst zu lösen.
    3. Feuerwehr rufen.

Dichtheitsprüfung

Vor der ersten Verwendung und bei jedem Austausch oder erneutem Anschluss der Gasflasche das Gerät auf Dichtheit prüfen:

1. Alle Bedienknöpfe auf ○ / Aus stellen.
2. Sicherstellen, dass der Druckregler sicher an der Gasflasche angeschlossen ist.
3. Das Gasventil an der Gasflasche öffnen. Wenn Sie sehen, riechen oder hören, dass Gas aus der Gasflasche entweicht, das Gasventil der Gasflasche sofort schließen. Am Anschlüssstück liegt eine massive Undichtigkeit vor. Vor dem Fortfahren alle Verbindungen prüfen.
4. Wenn Sie nicht sehen, riechen oder hören, dass Gas entweicht, Lecksuchspray auf alle Verbindungen des Gassystems sprühen.
5. Wenn wachsende Blasen auftreten, ist eine undichte Verbindung vorhanden. Das Gasventil an der Gasflasche umgehend schließen und die Dichtheit jener Verbindung prüfen. Obenstehende Prozedur wiederholen.
   Wenn das Leck nicht beseitigt werden kann, nicht versuchen, eine Reparatur vorzunehmen. Suchen Sie Ihren Hornbach-Markt auf und bitten um Unterstützung.
6. Wenn keine Blasenbildung auftritt, ist das Gassystem betriebsbereit. Immer sicherstellen, dass das Gasventil der Gasflasche nach jedem Gebrauch oder Dichtheitstest geschlossen wird.

Hinweise zu Gasschläuchen und Druckreglern

Vor jeder Verwendung die Schläuche auf Einschnitte und Verschleiß kontrollieren. Sicherstellen, dass der Schlauch nicht gebogen oder geknickt ist. Darauf achten, dass der Schlauch keinen Kontakt mit warmen Oberflächen hat, während das Gerät in Betrieb ist. Beschädigte Schläuche umgehend ersetzen.

 **ACHTUNG** 

Es wird empfohlen, den Druckregler und das Schlauchsystem alle 5 Jahre zu ersetzen. In einigen Ländern ist es vorgeschrieben, den Druckregler und das Schlauchsystem nach weniger als 5 Jahren zu ersetzen. Solche nationalen Vorschriften gelten vorrangig.

Passende Druckregler und Schlauchsysteme erhalten Sie in Ihrem Hornbach-Markt.

- Nur EN-zertifizierte Schlauchsysteme und Druckregler in Verbindung mit diesem Gerät verwenden. Die Länge darf 1,5 Meter nicht überschreiten.
- Wenn der Druckregler nicht im Lieferumfang des Gerätes ist, nur zertifizierte Druckregler verwenden, welche mit EN 12864 (max. Flussrate von 1,5 kg/h) übereinstimmen und welche in Ihrem Land sowie für das in den Technischen Daten angegebene Gas zugelassen sind.

Aufbewahrung des Gerätes

Wenn das Gerät für längere Zeit eingelagert werden muss (z.B. im Winter):

MIT angeschlossener Gasflasche:
1. Die Bedienknöpfe auf O / Aus stellen und das Ventil an der Gasflasche schließen.
2. Das Gerät vorsichtig reinigen.
3. Im Freien an einer trockenen und gut belüfteten Stelle außerhalb der Reichweite von Kindern lagern.
4. Gerät abdecken.

OHNE angeschlossene Gasflasche:
5. Die Bedienknöpfe auf O / Aus stellen und das Ventil an der Gasflasche schließen.
6. Das Gerät vorsichtig reinigen.
7. Das Gerät kann an einer trockenen Stelle im Innenbereich gelagert werden (z.B. Garage oder Keller)
8. Die Gasflasche muss im Freien an einem trockenen und gut belüfteten Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern gelagert werden.
9. Gerät abdecken.

Wenn das Gerät nach der Lagerung wieder in Betrieb genommen werden soll, dieses auf Verstopfungen im Rohrbrenner kontrollieren.

⚠ VORSICHT ⚠

SPINNEN-/INSEKTENALARM
Wenn das Gerät sich nur schwer zünden lässt oder die Flamme schwach ist, die Lufttrichter und Rohrbrenner kontrollieren und reinigen.
Spinnen oder kleine Insekten sind dafür bekannt, Flammenrückschläge zu verursachen, indem sie in den Lufttrichtern oder Rohrbrennern des Gerätes Nester bauen oder Eier ablegen und dadurch den Gasstrom behindern.
Das zurückgehaltene Gas kann sich hinter dem Bedienfeld entzünden. Solche Flammenrückschläge können das Gerät beschädigen und schwere Verletzungen oder Tod verursachen. Um Flammenrückschläge zu verhindern und eine gute Leistung zu gewährleisten, sollte die Brenner- und Lufttrichtergruppe ausgebaut und gereinigt werden, wenn das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzt worden ist.

Fehlerbehebung

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Flammen an den Rohrbrennern sind gelb oder orange, und es riecht nach Gas	Die Rohrbrenner auf Spinnen und Insekten oder andere Hindernisse kontrollieren.	Die Rohrbrenner wie unter Reinigung und Pflege beschrieben reinigen.
Die Flamme ist niedrig, obwohl der Bedienknopf auf 🔥 / Hohe Temperatur steht, oder der Brenner zündet nicht.	Kontrollieren, ob die Gasflasche leer ist.	Eine volle Gasflasche installieren und auf Dichtheit prüfen.
	Kontrollieren, ob der Gasschlauch gebogen oder geknickt ist.	Den Gasschlauch begradigen.
Beim Betätigen des Zündtasters zündet der Brenner nicht.	Durch Anwendung der Anweisungen zum Zünden mit Zündhölzern prüfen, ob Gas ausströmt.	Wenn der Brenner zündet, prüfen, ob der Zünder einwandfrei funktioniert. Wenn der Brenner nicht zündet, die Rohrbrenner wie unter Reinigung und Pflege beschrieben reinigen.
	Kontrollieren, ob die Zünderbatterie leer ist.	Die Zünderbatterie durch eine Neue ersetzen.
	Kontrollieren, ob die Elektroden und Zünderkabel fachgerecht an die Rohrbrenner angeschlossen sind.	Die Elektroden fachgerecht an die Rohrbrenner montieren und prüfen, ob alle Zünderkabel korrekt angeschlossen sind.
	Kontrollieren, ob die Elektroden mit Grillrückständen verschmutzt sind.	Die Rohrbrenner wie unter Reinigung und Pflege beschrieben reinigen. Zusätzlich die Elektrodenspitze mit Alkohol reinigen.
Das Flammenbild der Brenner ist nicht homogen oder brennt nicht über die gesamte Länge des Rohrbrenners.	Sind die Brenner sauber?	Die Rohrbrenner wie unter Reinigung und Pflege beschrieben reinigen.

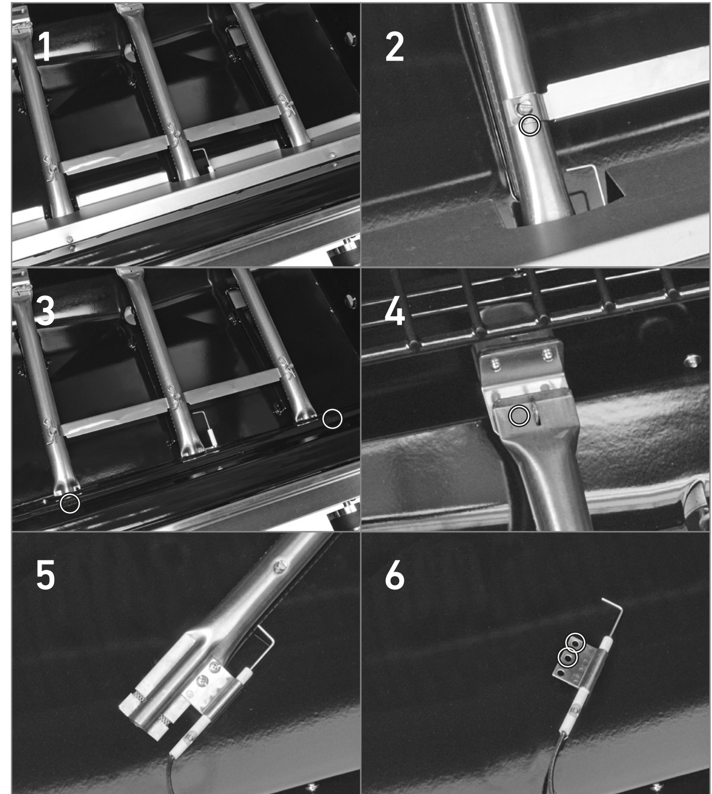
Reinigung und Wartung


ACHTUNG


Immer die Bedienknöpfe auf Aus stellen und das Ventil der Gasflasche schließen, wenn das Gerät nicht benutzt wird. Sicherstellen, dass das Gerät abgekühlt ist.

Rohrbrenner

1. Grillroste und Flammenverteiler entfernen.
2. Die Flammbrücken durch Herausnahme der Stifte entfernen.
3. Das Metallabdeckblech durch Entnahme der beiden Schrauben entfernen.
4. Die Stifte der Rohrbrenner in der Brennkammer entfernen.
5. Vorsichtig beide Rohrbrenner anheben und von den Ventilöffnungen abheben.
6. Die Elektroden mit Hilfe eines Kreuzschlitzschraubendrehers vom Rohrbrenner lösen.
7. Mit Hilfe einer schmalen Flaschenbürste mit flexiblem Griff (keine Drahtbürste benutzen) alle Brennerrohre mehrmals durchbürsten.
8. Die gesamte Außenfläche des Rohrbrenners abbürsten, um Speiserückstände und Schmutz zu entfernen.
9. Verstopfte Öffnungen mit einem Draht, z.B einer Büroklammer, vorsichtig reinigen.
10. Alle Rohrbrenner auf Beschädigungen, Korrosion oder vergrößerte Öffnungen kontrollieren. Falls Beschädigungen entdeckt werden, muss der Rohrbrenner ersetzt werden.
11. Die Elektrode an den Rohrbrenner montieren.
12. Die Rohrbrenner an die Ventilöffnungen montieren.
13. Die Rohrbrenner vorsichtig in der Brennkammer montieren und mit den Stiften sichern.
14. Die Flammbrücken montieren und mit den Stiften sichern.
15. Die Flammenverteiler und Grillroste montieren.



Innen- und Außenteile

- Das Gerät häufig reinigen, vorzugsweise nach jeder Grillparty.
- Das Gerät sollte mindestens einmal im Jahr gereinigt werden.
- Halten Sie braune oder schwarze Fett- oder Rauchablagerungen nicht irrtümlich für Farbe. Innenteile von Gasgrills werden werkseitig nicht lackiert (und sollten nicht lackiert werden). Mit einer konzentrierten Lösung aus Spülmittel und Wasser oder einem Reinigungsmittel sowie einer Scheuerbürste die Innenseiten des Gerätedeckels und -bodens reinigen. Spülen und vollständig trocknen lassen. Keine ätzenden Geräte-/Ofenreiniger auf lackierte Oberflächen anwenden.
- **Grillfächen:** Wenn zur Reinigung der Grillflächen des Gerätes ein Borstenpinsel verwendet wird, vor dem Grillen darauf achten, dass keine ausgefallenen Borsten auf den Grillflächen verblieben sind. Es wird nicht empfohlen, die Grillflächen zu reinigen, während das Gerät erhitzt ist.
- **Kunststoffoberflächen:** Mit warmem Seifenwasser abwaschen und trockenwischen. Keine Zitronensäure, scheuernden Reinigungsmittel, Entfetter oder konzentrierten Reinigungsmittel für Kunststoffteile verwenden, weil die Teile dadurch beschädigt werden und/oder ausfallen können.
- **Porzellanoberflächen:** Aufgrund der glasartigen Zusammensetzung können die meisten Rückstände mit einer Natron-Wasser-Lösung oder einem speziellen Reinigungsmittel abgewischt werden. Für hartnäckige Flecken nicht abrasive Scheuermittel verwenden.
- **Lackierte Oberflächen:** Mit einem milden Reinigungsmittel oder einem nicht scheuernden Reinigungsmittel und warmem Seifenwasser abwaschen. Mit einem nicht scheuernden Tuch abtrocknen.
- **Edelstahloberflächen:** Um die hochwertige Erscheinigung des Gerätes zu schützen, nach jeder Verwendung mit einem milden Reinigungsmittel und warmem Seifenwasser abwaschen und mit einem weichen Tuch abtrocknen. Eingebrannte Fettrückstände müssen möglicherweise mit Hilfe eines Scheuerschwammes beseitigt werden. Nur in Richtung der gebürsteten Oberfläche anwenden, um Beschädigungen zu vermeiden. Keine Scheuerschwämme auf bedruckten Bereichen verwenden.

Garantie

Dieser Artikel der Marke Tenneker wurde nach den modernsten Fertigungsmethoden hergestellt und unterliegt einer ständigen strengen Qualitätskontrolle.

Die HORNBACH-Baumarkt-AG, Hornbachstraße 11, 76879 Bornheim / Deutschland (nachfolgend Garantiegeber) garantiert entsprechend den nachfolgenden Bestimmungen für die Qualität der Tenneker Holzkohlegrills und Gasgrills.

1. Garantiezeit

Die Garantiezeit beträgt **10 Jahre**. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie zum Nachweis des Kaufdatums den Originalkassenbon oder die Originalrechnung gut auf.

2. Umfang der Garantie

Die Garantie gilt ausschließlich für Fabrikations- oder Materialfehler sowie die Durchrostung der Deckel und Feuerschüsseln.

Die Garantie gilt nicht für Mängel, die auf

- fehlerhafter Montage oder Anschluss
- unsachgemäßer Handhabung oder Benutzung
- unsachgemäßer oder unzureichender Wartung oder Reparaturen
- gewaltsamer Einwirkung
- Verwendung von nicht Original Ersatzteilen
- nicht bestimmungsgemäßem chemischen, elektrischen oder elektronischen Einfluss

Nicht von der Garantie erfasst sind des Weiteren Schäden an Verschleißteilen, die auf normalen Verschleiß zurückzuführen sind. Die Garantie umfasst auch keine Begleitschäden oder Folgeschäden.

3. Leistungen aus der Garantie

Während der Garantiezeit prüft der Garantiegeber den defekten Artikel um festzustellen, ob ein Garantiefall vorliegt. Liegt ein Garantiefall vor, dann repariert der Garantiegeber den Artikel auf seine Kosten oder tauscht diesen auf seine Kosten aus. Sofern der Artikel im Zeitpunkt des Garantiefalls nicht mehr lieferbar ist, ist der Garantiegeber berechtigt, den Artikel gegen ein ähnliches Produkt auszutauschen. Der ausgetauschte Artikel oder Teile dieses, gehen in das Eigentum des Garantiegebers über.

Die Garantieleistungen (Reparatur oder Austausch) verlängern die Garantiezeit nicht. Durch die Garantieleistungen entsteht auch keine neue Garantie.

4. Inanspruchnahme der Garantie

Für Garantieansprüche wenden Sie sich bitte an den nächstgelegenen HORNBACH-Markt. Diesen finden Sie unter www.hornbach.de. Oder schreiben Sie eine E-Mail an die Adresse “service@hornbach.com”, um mit dem Garantiegeber Verbindung aufzunehmen.

Die Inanspruchnahme der Garantie kann nur bei Vorlage des Originalkassenbons oder der Originalrechnung erfolgen.

5. gesetzliche Rechte

Ihre gesetzlichen Rechte aus Gewährleistung und Produkthaftung werden durch die Garantie nicht eingeschränkt.

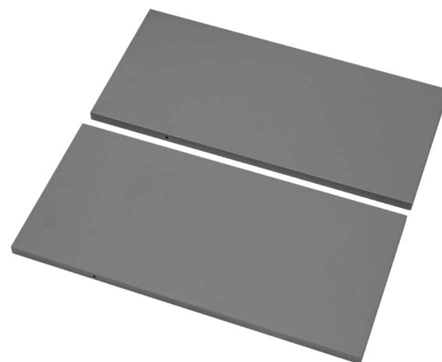
Technische Daten

BESCHREIBUNG	Gasgrill
Modell-Nr.	TG-3 50 mbar
Version	8822369 AT, DE 8843203 CH
Gesamtheizleistung	12,8 kW (931 g/h)
Gasgruppe	I3B/P(50)
Gastyp	Butan, Propan oder deren Gemische
Gasdruck	50 mbar
Injektorgröße ø	3x 0,81 mm / Grill 1x 0,64 mm / Seitenbrenner
Bestimmungsländer	AT, DE, SK, CH, LU

Bauteile



Gasgrill-Baugruppe 1x



Frontblende 2x



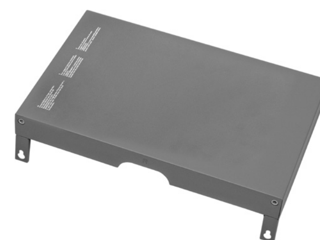
Grillwagenverkleidung links 1x



Hinterer Stabilisator 1x



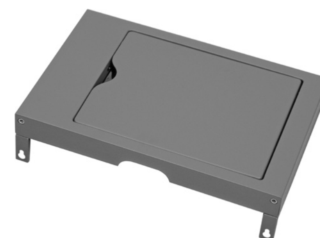
Grillwagenverkleidung rechts 1x



Ablage rechts 1x



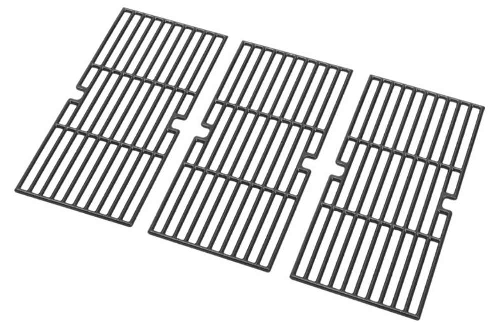
Bodenplatte 1x



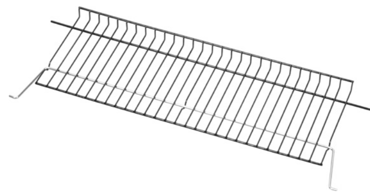
Ablage links 1x



Flammenverteiler 3x



Grillrost 3x



Warmhalteaufsatz 1x



Seitenbrennerrost 1x



Rad-Set 2x



Radachse 1x



Seitenbrenner 1x



Zubehörhaken 1x



Gasschlauchsystem 1x



Zündholzhalter 1x



Fettklammer 1x



Fettschale 1x



Logoschild 1x



Schraubensatz 1x



Werkzeugsatz 1x

Montage

1

Bodenplatte 1x
Grillwagenverkleidung links 1x
Grillwagenverkleidung rechts 1x
Schraube Typ A 4x
Mutter Typ D 4x

Mit 4 Schrauben Typ A und 4 Muttern Typ D die Bodenplatte an die linke und rechte Grillwagenverkleidung montieren.

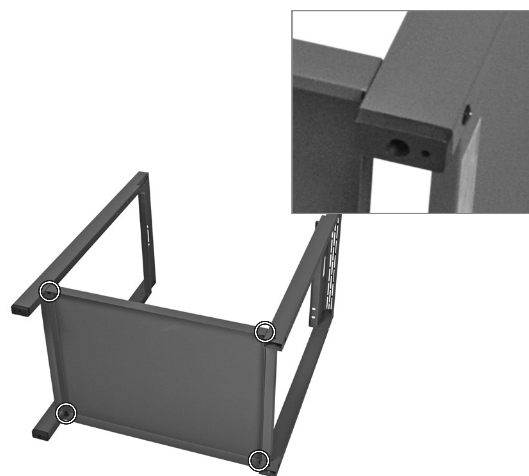
Die längere Grillwagenverkleidung gehört auf die linke Seite.

4x
Typ A



4x
Typ D





2

Hinterer Stabilisator 1x
Schraube Typ C 4x

Den hinteren Stabilisator an den Grillwagen montieren. Die Schlitze an den Befestigungsbohrungen müssen nach oben zeigen.

4x
Typ C





3

Radachse 1x
Rad-Set 2x
Buchse Typ H 2x
Scheibe Typ J 1x
Splint Typ K 1x

Die Radachse durch das erste Rad schieben und anschließend eine Buchse aufschieben. Die Achse durch die Bohrungen im Grillwagen schieben, dann die zweite Buchse, gefolgt vom zweiten Rad aufschieben. Die Räder mit der Scheibe und dem Splint sichern.
Die Radkappen an die Räder montieren.

1x
Typ K

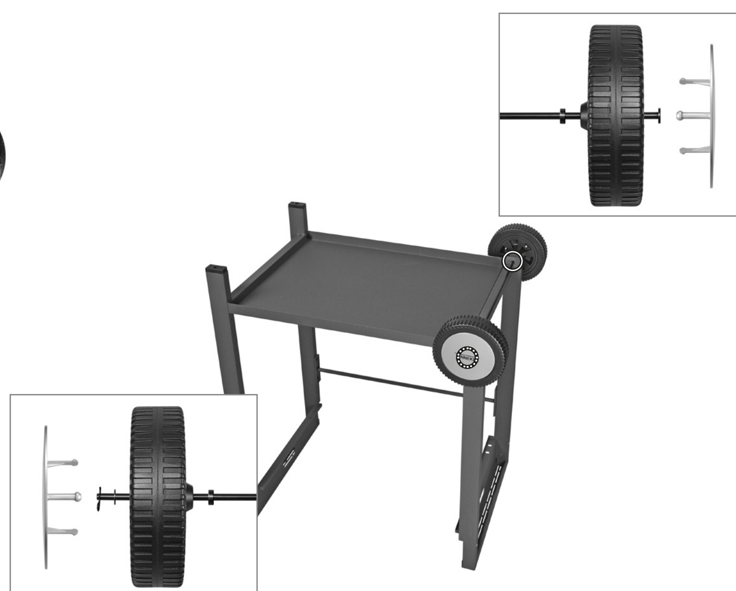


2x
Typ H



1x
Typ J





4

Frontblende 2x
Schraube Typ E 8x

Die zwei Frontblenden mit 8 Schrauben Typ E an die linke und rechte Grillwagenverkleidung montieren.

8x
Typ E





5

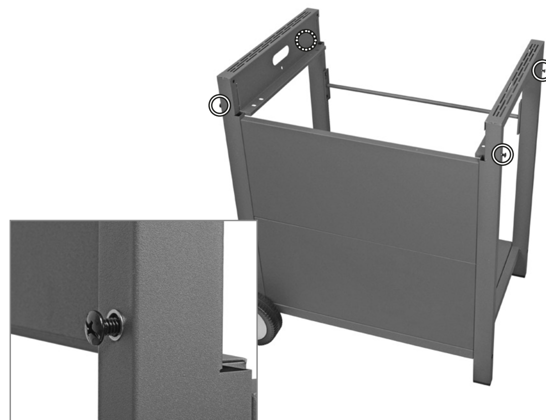
Schraube Typ M 4x

Die 4 Schrauben Typ M in die Außenseite des Grillwagens einschrauben.

Die Schrauben dürfen nicht vollständig eingeschraubt werden.

4x
Typ M





6

Ablage rechts 1x

Die rechte Ablage auf die 2 Schrauben Typ M rechts am Grillwagen schieben.



7

Schraube Typ B 2x

Die rechte Ablage mit 2 Schrauben Typ B an die rechte Grillwagenverkleidung montieren.

Anschließend die 2 Schrauben Typ M an der Außenseite anziehen.

2x
Typ B





8

Ablage links 1x

Die linke Ablage auf die 2 Schrauben Typ M rechts am Grillwagen schieben.



9

Schraube Typ B 2x

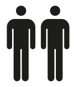
Die linke Ablage mit 2 Schrauben Typ B an die linke Grillwagenverkleidung montieren.

Anschließend die 2 Schrauben Typ M an der Außenseite anziehen.

2x
Typ B







10

Den Seitenbrennergasschlauch und das Zünderkabel aus dem Gasgrill herausholen.



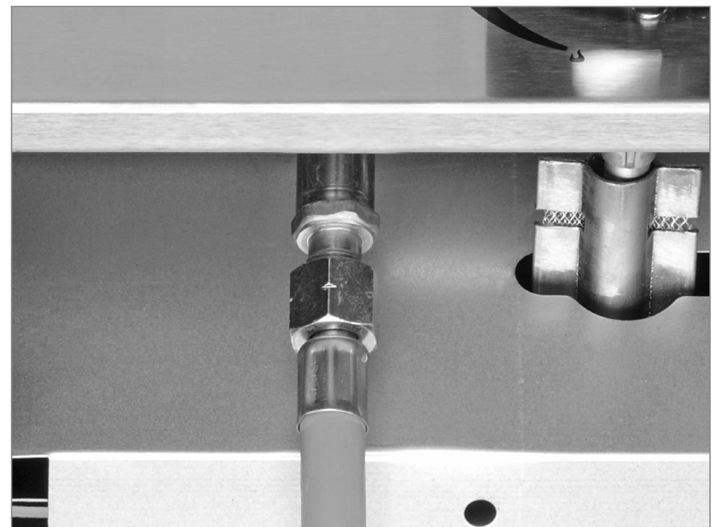
11

Gasschlauchsystem 1x

Das Gasschlauchsystem an den Gaseinlass des Gasgrills montieren.

Das Gasschlauchsystem kann sich in Ihrem Land vom abgebildeten System unterscheiden!







12

Grill-Baugruppe 1x
Schraube Typ C 4x

Die Gasgrill-Baugruppe mit 4 Schrauben Typ C an den Grillwagen montieren.

4x
Typ C





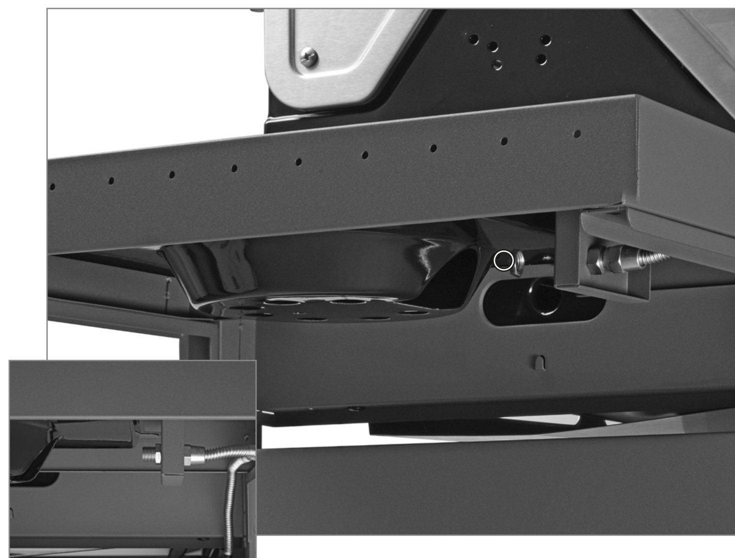
13

Den Seitenbrennergasschlauch aus dem Grillwagen unter der linken Ablage aus der Grill-Baugruppe ziehen.



14

Die Mutter vom Seitenbrenner-gasschlauch entfernen. Den Gasschlauch an die linke Ablage montieren und den Gasschlauch mit der Mutter fixieren.



15

Seitenbrenner 1x

Den Deckel der linken Ablage öffnen und wie abgebildet den Seiten-brenner auf das Gasauslassventil schieben.



16

Flügelmutter Typ F 1x

Den Seitenbrenner an der linken Ablage durch Montieren der Flügelmutter Typ F an den Seitenbrenner sichern.

1x
Typ F





17

Das Kabel des Seitenbrennerzünders aus der Grill-Baugruppe aus dem Grillwagen ziehen und auf den Seitenbrenner aufstecken.



18

Seitenbrennerrost 1x

Den Seitenbrennerrost auf den Seitenbrenner setzen und den Deckel schließen.



19

Flammenverteiler 3x

Den Deckel der Gasgrill-Baugruppe öffnen. Um die 3 Flammenverteiler auf die Rohrbrenner zu setzen, die Laschen in die Schlitze des Gehäuses schieben und diese auf die Stifte an der Rückseite setzen.



20

Grillrost 3x

Die 3 Grillroste wie abgebildet auf die Gasgrill-Baugruppe setzen.



21

Warmhalteaufsatz 1x

Die schwarzen Enden des Warmhalteaufsatzes durch die Bohrungen des Deckels schieben.
Die silberfarbenen Enden des Warmhalteaufsatzes in die Bohrungen in der Seitenwand einstecken.



22

Logoschild 1x

Die zwei Flügelmuttern vom Logoschild entfernen.
Zum Montieren des Logoschilds auf den Deckel der Gasgrill-Baugruppe die Flügelmuttern von innen anziehen.



23

Fettklammer 1x
Fettschale 1x

Die Fettschale in die Fettklammer einstecken und wie abgebildet in den Fettauslass der Gasgrill-Baugruppe einhängen.



24

Zündholzhalter 1x

Den Zündholzhalter an den Haken auf der linken Seite des Grillwagens montieren.

Der Zündholzhalter kann verwendet werden, um das Gas manuell zu entzünden. Siehe Kapitel ZÜNDEN MIT ZÜNDHÖLZERN für weitere Anweisungen.



25

Zubehörhaken 1x

Die zwei Muttern und Sicherungsringe vom Zubehörhaken entfernen. Die Zubehörhaken mit den zwei Sicherungsringen und Muttern an die rechte Ablage montieren.



26



Sicherstellen, dass alle Bedienknöpfe des Gerätes in der ○ / Aus-Position sind! Den Druckregler des Gasschlauchsystems an das Ventil der Gasflasche anschließen.



Die Gasflasche und das Gasschlauchsystem kann sich in Ihrem Land von den abgebildeten Produkten unterscheiden!



Die Gasflasche kann nicht unter dem Gerät aufgestellt werden. Die Gasflasche immer an der Seite oder hinter dem Gerät aufstellen.

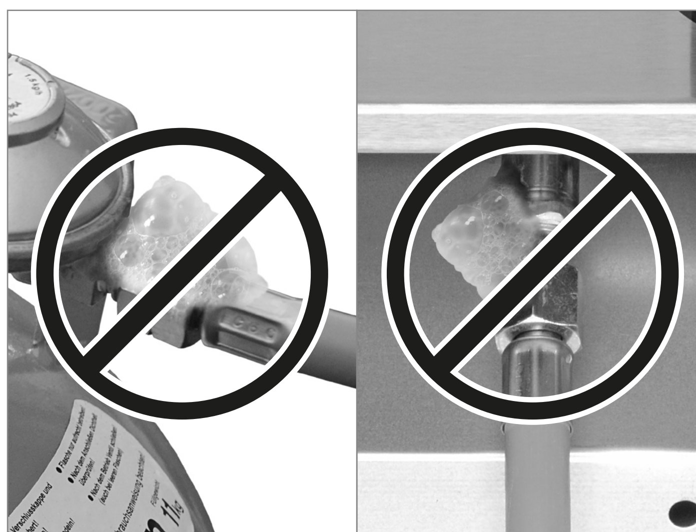


27

Alle Verbindungen des Gasschlauchsystems mit einem Lecksuchspray auf Dichtheit prüfen. Wenn sich Blasen bilden, das Gasflaschenventil sofort schließen, und das Gerät nicht in Betrieb nehmen.



Das Gerät wie im Kapitel DICHTHEITSTEST beschrieben mindestens einmal im Jahr und immer wenn die Gasflasche versetzt, abgeklemmt oder ausgetauscht wird auf Dichtheit kontrollieren!



Notizen

DANGER

Si vous sentez une odeur de gaz :

1. **Éteindre le gaz au niveau de l'appareil.**
2. **Éteindre les flammes nues.**
3. **Ouvrir le couvercle.**
4. **Si l'odeur de gaz persiste, se tenir loin de l'appareil et appeler immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.**

Les fuites de gaz peuvent provoquer un incendie ou une explosion pouvant entraîner de graves blessures corporelles, mortelles ou encore des dégâts matériels.

AVERTISSEMENT

1. **Ne pas stocker, ni utiliser de l'essence ou autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de ce barbecue ou de tout autre appareil.**
2. **Une bouteille de gaz non connectée pour l'utilisation ne doit pas être stockée à proximité de ce barbecue ou de tout autre appareil.**

AVERTISSEMENT

Ne jamais tenter de réaliser soi-même des réparations sur les composants du gaz. Pour des réparations, veuillez contacter votre magasin local Hornbach ou votre revendeur de gaz.
Le non-respect de cet avertissement peut provoquer un incendie ou une explosion pouvant entraîner de graves blessures corporelles, mortelles ou encore des dégâts matériels.

Merci !

Nous sommes convaincus que ce barbecue à gaz dépassera vos attentes et vous souhaitons beaucoup de plaisir à l'utiliser.
Lire les instructions avant d'utiliser l'appareil, les conserver pour vous y reporter ultérieurement et observer les consignes de sécurité.

Service

En cas de demandes de service ou de pièces détachées, veuillez contacter votre magasin local Hornbach ou adresser une e-mail à :

service@hornbach.com

Utilisation prévue

Cet appareil est un barbecue à gaz mobile destiné à une utilisation extérieure. Il est conçu pour faire griller, frire, rôtir et cuire des aliments dans des environnements privés.
L'appareil n'est pas destiné à une utilisation commerciale.
Toute autre utilisation ou modification apportée à l'appareil est considérée comme incorrecte et est susceptible de causer des dangers considérables.

Symboles

Avertissement de sécurité	2 personnes requises
Emplacement visible	Emplacement dissimulé

Table des matières

Accessoires requis

1x Spray de détection des fuites
1x batterie AA

 CONSIGNES DE SÉCURITÉ 

Le non-respect des consignes de sécurité figurant dans le présent manuel peut provoquer de graves blessures corporelles, mortelles ou encore un incendie ou une explosion entraînant des dégâts matériels.

- UTILISATION EN EXTÉRIEUR UNIQUEMENT. NE JAMAIS UTILISER Á L'INTÉRIEUR.
- Utiliser uniquement l'appareil dans une zone bien ventilée. Ne pas l'utiliser dans un garage, un auvent, un patio couvert ou sous une structure en surplomb quelle qu'elle soit.
- L'appareil n'est pas destiné à être installé dans ou sur des véhicules de loisirs et/ou des bateaux.
- AVERTISSEMENT : les pièces accessibles peuvent s'avérer brûlantes. Tenir à l'écart des enfants en bas âge.
- L'appareil ne doit jamais être utilisé par des enfants.
- Ne pas stocker une bouteille de gaz de rechange ou déconnectée sous l'appareil ou à proximité de celui-ci.
- Un assemblage incorrect peut s'avérer dangereux. Veuillez suivre attentivement les instructions d'assemblage.
- Ne pas connecter l'appareil au réseau de gaz naturel (réseau de gaz de la ville) ! Les soupapes et les buses sont exclusivement conçues pour le gaz propane liquide.
- Le propane liquide n'est pas un gaz naturel. La transformation ou tentative d'utilisation du gaz naturel dans une unité de propane liquide ou de gaz liquide dans une unité de gaz naturel est dangereuse et annulera la garantie.
- Après une période de stockage et/ou de non-utilisation, l'appareil doit être contrôlé afin de déterminer la présence de fuites de gaz et d'obstructions du brûleur avant l'utilisation.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil si une fuite de gaz est constatée.
- Éteindre l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille de gaz après utilisation.
- Ne pas utiliser une flamme pour détecter les fuites de gaz.
- Cet appareil doit être tenu à l'écart des matières inflammables pendant l'utilisation.
- Les matières combustibles ne doivent jamais se trouver à un mètre à l'arrière ou sur les côtés de l'appareil.
- Maintenir la zone de cuisson (3 mètres autour de l'appareil) à l'écart des sources d'ignition telles que les témoins lumineux sur les chauffe-eau, les appareils électriques sous tension etc. et les vapeurs/liquides inflammables tels que l'essence, l'alcool etc.
- Ne pas placer un couvercle ou un objet inflammable quelconque sur ou dans la zone de rangement se trouvant sous l'appareil.
- Ne pas recouvrir les grilles avec une feuille d'aluminium ou autre matériau. Ceci bloquera la ventilation du brûleur et créera un état potentiellement dangereux entraînant des dégâts matériels et/ou des blessures corporelles.
- Prendre suffisamment de précautions lors de l'utilisation de l'appareil. Il sera brûlant pendant la cuisson ou le nettoyage et ne doit jamais être laissé sans surveillance pendant le fonctionnement.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation.
- Si les brûleurs s'éteignent pendant l'utilisation, éteindre toutes les soupapes de gaz. Ouvrir le couvercle et attendre cinq minutes avant de tenter de rallumer. Suivre les instructions d'allumage.
- Ne jamais tenter d'allumer le brûleur lorsque le couvercle est fermé. Une accumulation de gaz non brûlé à l'intérieur de l'appareil fermé est dangereuse.
- Utiliser des ustensiles de barbecue à longs manches et des gants de cuisine pour éviter les brûlures et les éclaboussures. Utiliser des gants de protection lors de la manipulation de composants brûlants.
- Toujours éteindre le gaz au niveau de la bouteille de gaz et déconnecter le régulateur de pression avant de déplacer la bouteille de gaz de son position de marche spécifiée.
- Ne jamais mettre en service l'appareil lorsque la bouteille de gaz ne se trouve pas dans la bonne position indiquée.
- Tenir le cordon d'alimentation électrique, le tuyau d'alimentation en gaz et en combustible à l'écart des surfaces chauffées.
- Ne pas utiliser l'appareil si toutes les pièces ne sont pas placées. L'appareil doit être correctement assemblé conformément aux instructions d'assemblage.
- Ne pas modifier l'appareil. Toute modification quelle qu'elle soit est formellement interdite. Les pièces scellées ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur. Ne pas désassembler les injecteurs.
- Ne pas utiliser de charbon, de briquettes céramiques ou des pierres de lave dans l'appareil.
- Ne jamais se pencher au-dessus du barbecue ouvert, ni poser vos mains ou doigts sur le bord avant du boîtier.
- Maintenir les ouvertures d'aération exemptes de débris.
- Ne pas agrandir, ni obstruer les orifices des soupapes ou les ouvertures des brûleurs lors du nettoyage des soupapes ou des brûleurs.
- Vérifier régulièrement les flammes du brûleur.
- L'appareil doit être nettoyé à fond régulièrement.
- La charge maximum pour le brûleur latéral et les tablettes est 4,5 kg. Le ø du récipient de cuisson doit être compris entre 200 et 260 mm.
- Le récipient à graisse doit être installé avant chaque utilisation et nettoyé ensuite, mais ne pas retirer le récipient à graisse jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi.
- Faire preuve d'une grande vigilance lors de l'ouverture du couvercle, étant donné qu'une vapeur brûlante est susceptible de s'échapper.
- Faire attention lorsque des enfants, des personnes âgées ou des animaux de compagnie se trouvent à proximité.
- Si vous constatez de la graisse ou autre matière brûlante s'écoulant de l'appareil sur le régulateur de pression, la soupape ou l'assemblage du tuyau de gaz, fermer immédiatement la soupape de gaz au niveau du conteneur à gaz. Laisser refroidir l'appareil, déterminer la cause, y remédier, nettoyer et contrôler la soupape, le tuyau et le régulateur et procéder à un test de fuites avant de continuer.
- Ne pas stocker d'objets ou de matériels dans la zone de rangement située sous l'appareil, cela bloquerait le débit d'air de combustion vers la partie inférieure du tableau de commande et du poêle.
- Ne pas déconnecter la bouteille de gaz, ni la remplacer dans un rayon de 3 mètres d'une flamme nue ou de toute autre source d'ignition.
- Utiliser uniquement le régulateur de pression et l'assemblage du tuyau fourni avec l'appareil.
- Le tuyau de l'assemblage du tuyau de gaz ne doit pas être tordu et sa longueur ne doit pas dépasser 1,5 mètres.
- Utiliser uniquement des bouteilles de gaz d'un diamètre de 310 mm et d'une hauteur maximum de 600 mm avec 5 - 13 kg de gaz propane liquide.
- Ne pas tenter de déconnecter le régulateur de pression et l'assemblage du tuyau ou toute installation de gaz pendant que l'appareil est en train de fonctionner ou est encore brûlant.
- Ne pas utiliser une bouteille de gaz endommagée. Une bouteille de gaz bosselée ou rouillée ou une bouteille de gaz ayant une soupape endommagée peut s'avérer dangereuse et doit être remplacée immédiatement par une nouvelle.
- Bien que la bouteille de gaz puisse s'avérer vide, du gaz peut encore être présent et la bouteille doit être transportée et stockée en conséquence.

Vue d'ensemble

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14

Pièces

1. Poignée
2. Couvercle isolé
3. Couvercle de brûleur latéral
4. Brûleur latéral
5. Tablette gauche
6. Tuyau du gaz
7. Soupape de la bouteille de gaz
8. Bouteille de gaz
9. Roue
10. Grille-réchaud
11. Grille de cuisson
12. Tablette droite
13. Allumeur
14. Tableau de commande

Batterie d'allumeur

Cet appareil est équipé d'un allumeur électrique permettant d'allumer les brûleurs en tube. Installer une batterie AA pour l'utiliser :

1. Dévisser le couvercle de l'allumeur, insérer la batterie AA avec le pôle + face à l'extérieur.
2. Visser le couvercle de l'allumeur.



Faire griller

 **AVERTISSEMENT** 

Suivre attentivement toutes les procédures de contrôle des fuites, figurant dans le présent manuel, avant la mise en service.

Boutons de commande



Chaque brûleur en tube est contrôlé par un bouton de commande. Chaque bouton de commande comporte un ▲ pour appliquer différents réglages :

			
Arrêt	**Ignition**	**Haut temp.**	**Bas temp.**

Le réglage / allumage se trouve uniquement sur un bouton de commande. Utiliser ce bouton de commande pour allumer le barbecue avec l'allumeur électrique.
Une fois qu'un brûleur est allumé, la température peut être réglée si nécessaire en réglant le bouton de commande entre / température élevée et / basse température.
Avant la première cuisson, faire fonctionner l'appareil pendant environ 15 minutes sans aliments. Les pièces internes seront ainsi soumises à un nettoyage thermique et les odeurs seront éliminées de la grille de cuisson.

 **PRÉCAUTIONS** 

FEUX DE FRITURE

- **Enlever les feux de friture en fermant le couvercle peut s'avérer impossible. Les barbecues sont bien ventilés pour des raisons de sécurité.**
- **Ne pas utiliser d'eau sur un feu de friture. Des blessures corporelles sont susceptibles d'être causées. En cas de feu de friture persistant, éteindre les boutons de commande et la bouteille de gaz.**
- **Si l'appareil n'a pas été nettoyé régulièrement, un feu de friture peut se produire, pouvant endommager le produit. Faire attention pendant le préchauffage ou lorsque des résidus alimentaires brûlent afin de s'assurer qu'un feu de friture ne prenne d'ampleur. Suivre les instructions sur le nettoyage général de l'appareil et nettoyer l'assemblage du brûleur afin de prévenir les feux de friture.**
- **Le meilleur moyen de prévenir les feux de friture est de nettoyer régulièrement l'appareil.**

Allumer l'allumeur

L'appareil est doté d'un système d'allumeur électrique qui permet d'allumer en toute facilité le barbecue à gaz ou le brûleur latéral :
Ne pas se pencher au-dessus de l'appareil pendant l'allumage.

Pour allumer le barbecue :
1. Régler tous les boutons de commande sur ○ / Arrêt.
2. Ouvrir le couvercle de l'appareil.
3. Ouvrir la soupape de gaz de la bouteille de gaz.
4. Régler le bouton de commande du barbecue sur / Allumer.
5. Appuyer sur le bouton de l'allumeur électrique.
6. Si le brûleur s'allume, les brûleurs en tube adjacents peuvent être allumés en appuyant sur leurs boutons et en les réglant sur / température élevée.

Pour allumer le brûleur latéral :
1. Régler tous les boutons de commande sur ○ / Arrêt.
2. Ouvrir le couvercle du brûleur latéral.
3. Ouvrir la soupape de gaz de la bouteille de gaz.
4. Régler le bouton de commande du brûleur latéral sur / Allumer.
5. Appuyer sur le bouton de l'allumeur électrique.

Si les brûleurs ne s'allument pas en l'espace de 5 secondes après avoir appuyé sur le bouton de l'allumeur électrique, régler tous les boutons de commande sur ○ / Arrêt et attendre 5 minutes. Répéter la procédure ci-dessus, si l'allumeur ne fonctionne pas, contrôler sa batterie et ses câbles ou suivre les instructions d'allumage à l'aide d'une allumette.

Allumer à l'aide d'une allumette

Si l'allumeur électrique de l'appareil ne fonctionne pas ou que vous souhaitez allumer l'appareil manuellement à l'aide d'une allumette :
Ne pas se pencher au-dessus de l'appareil pendant l'allumage.

1. Régler tous les boutons de commande sur ○ / Arrêt.
2. Ouvrir le couvercle de l'appareil.
3. Ouvrir la soupape de gaz de la bouteille de gaz.
4. Placer une allumette dans le porte-allumette, allumer l'allumette et introduire le porte-allumette dans les ouvertures du brûleur et la paroi latérale gauche et droite du poêle.
5. Appuyer sur le bouton de commande le plus proche et le régler sur / température élevée afin d'allumer le brûleur en tube.
6. S'assurer que le brûleur s'allume et reste allumé.
7. Les brûleurs en tube adjacents peuvent être allumés en appuyant sur leurs boutons et en les réglant sur / température élevée.

Pour allumer le brûleur latéral :
1. Régler tous les boutons de commande sur ○ / Arrêt.
2. Ouvrir le couvercle du brûleur latéral.
3. Ouvrir la soupape de gaz de la bouteille de gaz.
4. Placer une allumette dans le porte-allumette, allumer l'allumette et la placer près du brûleur.
5. Appuyer sur le bouton de commande du brûleur latéral et le régler sur / température élevée afin d'allumer le brûleur.
6. S'assurer que le brûleur s'allume et reste allumé.

Maintenance

Remplacement de la bouteille de gaz

Si la bouteille de gaz est vide et doit être remplacée ou qu'une bouteille de gaz pleine doit être réinstallée, s'assurer de bien suivre les présentes instructions :

- Ne pas utiliser une bouteille de gaz endommagée. Une bouteille de gaz bosselée ou rouillée ou une bouteille de gaz ayant une soupape endommagée peut s'avérer dangereuse et doit être remplacée immédiatement par une nouvelle.
- La bouteille de gaz ne peut pas être placée à l'intérieur ou au-dessous de l'appareil ! Toujours placer la bouteille de gaz sur le côté ou à l'arrière de l'appareil.
- S'assurer que le régulateur de pression est monté, le petit orifice de purge étant dirigé vers le bas, de sorte qu'il ne collecte pas d'eau. Cet orifice doit être exempt de saletés, de graisses, d'insectes etc.
- Le joint où le tuyau est connecté à la bouteille de gaz doit être soumis à un test de fuites eà chaque fois que la bouteille de gaz est remplacée ou reconnectée.

Information de la bouteille de gaz

- Le gaz propane liquide est un gaz à températures et pressions normales. Á l'intérieur de la bouteille de gaz, le gaz propane est un liquide. Á mesure que la pression est relâchée, le liquide s'évapore facilement et devient du gaz.
- Le gaz propane liquide dégage une odeur proche du gaz naturel. Vous devez connaître cette odeur.
- Le gaz propane liquide est plus lourd que l'air. Les fuites de gaz propane liquide peuvent survenir dans des zones bsses et empêcher la dispersion.
- La bouteille de gaz doit être installée, transportée et stockée dans une position verticale et hors de portée des enfants. Les bouteilles de gaz ne doivent pas tomber ou être manipulées brutalement.
- Ne jamais stocker, ni transporter une bouteille de gaz où des températures peuvent atteindre 50° C, à savoir ne pas laisser la bouteille de gaz dans une voiture par une journée de chaleur.
- Traiter les bouteilles de gaz vides avec le même soin que lorsqu'elles sont pleines. Même lorsque la bouteille de gaz ne contient plus de liquide, il peut encore rester de la pression gazeuse dans la bouteille de gaz. Toujours fermer la soupape de la bouteille avant de débrancher.
- Si vous constatez, sentez ou entendez le sifflement de gaz qui s'échappe de la bouteille de gaz alors que sa soupape est bien fermée :
  1. S'éloigner de la bouteille de propane liquide.
  2. Ne pas tenter de résoudre le problème par soi-même.
  3. Appeler les pompiers.

Test de fuites

Procéder à un test de fuites sur l'appareil avant la première utilisation et à chaque fois que la bouteille de gaz est remplacée ou reconnectée :

1. Régler tous les boutons de commande sur ○ / Arrêt.
2. S'assurer que le régulateur de pression est bien connecté à la bouteille de gaz.
3. Ouvrir la soupape de gaz de la bouteille de gaz. Si vous constatez, sentez ou entendez le sifflement de gaz qui s'échappe de la bouteille de gaz, fermer immédiatement la soupape de gaz de la bouteille de gaz. Il y a une fuite importante au niveau du branchement. Contrôler tous les branchements avant de continuer.
4. Si vous ne voyez pas, ne sentez pas ou n'entendez pas de gaz qui s'échappe, appliquer le spray de détection des fuites sur tous les branchements du système de gaz.
5. Si des bulles « moussantes » apparaissent, c'est qu'il y a une fuite au niveau du branchement. Fermer immédiatement la soupape du gaz de la bouteille de gaz et contrôler le serrage de ce branchement. Répéter la procédure ci-dessus.
   Si la fuite ne peut pas être interrompue, ne pas essayer de réparer. Aller au magasin Hornbach et demander de l'aide.
6. Si aucune bulle n'apparaît, le système de gaz est opérationnel. S'assurer de toujours fermer la soupape de gaz de la bouteille de gaz après chaque utilisation ou test de fuites.

Information du tuyau à gaz & régulateur

Avant chaque utilisation, vérifier si les tuyaux sont coupés ou usés. S'assurer qu'ils ne sont pas tordus ou pliés. S'assurer que le tuyau n'entre pas en contact avec une surface chaude pendant l'utilisation de l'appareil. Remplacer immédiatement les tuyaux endommagés.

 **AVERTISSEMENT** 

Il est recommandé de remplacer le régulateur de pression et l'assemblage du tuyau tous les 5 ans. Dans certains pays, il est prévu que le régulateur de pression et l'assemblage du tuyau doivent être remplacés en moins de 5 ans. Ces réglementations nationales prévalent.

Contacter votre magasin Hornbach pour le remplacement du régulateur de pression et de l'assemblage du tuyau.

- Utiliser uniquement des assemblages de tuyaux certifiés EN et des régulateurs de pression avec cet appareil. La longueur ne doit pas dépasser 1,5 mètres.
- Si le régulateur de pression n'est pas fourni avec l'appareil, utiliser uniquement des régulateurs de pression certifiés qui respectent la norme EN 12864 (débit de max. 1,5 kg/h) et qui sont homologués pour votre pays et le gaz indiqué dans les caractéristiques techniques.

Stocker l'appareil

Si l'appareil doit être stocké pendant une durée prolongée (par exemple, durant l'hiver) :

AVEC la bouteille de gaz fixée :

1. Régler les boutons de commande sur ○ / Arrêt et fermer la soupape au niveau de la bouteille de gaz.
2. Nettoyer l'appareil avec précaution.
3. Stocker à l'extérieur, dans un endroit sec et bien ventilé et hors de portée des enfants.
4. Recouvrir l'appareil.

SANS la bouteille de gaz fixée :

5. Régler les boutons de commande sur ○ / Arrêt et fermer la soupape au niveau de la bouteille de gaz.
6. Nettoyer l'appareil avec précaution.
7. L'appareil peut être stocké dans un endroit sec à l'intérieur (par exemple, dans un garage ou une cave)
8. La bouteille de gaz doit être stockée à l'extérieur, dans un endroit sec et bien ventilé et hors de portée des enfants.
9. Recouvrir l'appareil.

Lors du retrait de l'appareil, vérifier la présence d'obstructions des brûleurs en tube.

 **PRÉCAUTIONS** 

ALERTE ARAIGNÉES/INSECTES
Si l'appareil a du mal à s'allumer ou que la flamme est faible, contrôler et nettoyer les venturis et les brûleurs en tube.
Les araignées ou les petits insectes sont connus pour créer des problèmes de retour de flamme en construisant des nids et en pondant des oeufs dans le venturi de l'appareil ou du brûleur en tube, bouchant ainsi l'écoulement de gaz.
Le gaz d'appoint peut s'allumer derrière le tableau de commande. Ce retour de flamme peut endommager l'appareil et causer des blessures graves, voire mortelles. Pour prévenir les retours de flamme et garantir une bonne performance, l'assemblage du tube du brûleur et du venturi doit être retiré et nettoyé lorsque l'appareil n'a pas fonctionné pendant une période prolongée.

Résolution des problèmes

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Des flammes sur les brûleurs en tube brûlent dans des flammes jaunes ou oranges, associées à l'odeur du gaz	Vérifier la présence d'araignées et d'insectes ou autres obstructions dans les brûleurs en tube.	Nettoyer les brûleurs en tube conformément aux instructions de nettoyage et d'entretien.
La flamme est faible lorsque le bouton de commande se trouve sur le réglage 🔥 / température élevée ou que le brûleur ne s'allume pas.	Vérifier si la bouteille de gaz est vide.	Installer une bouteille de gaz pleine et vérifier la présence de fuites.
	Vérifier si le tuyau du gaz est tordu ou plié.	Redresser le tuyau du gaz.
Lorsque l'on appuie sur le bouton de l'allumeur, le brûleur ne s'allume pas.	Vérifier l'écoulement de gz en suivant les instructions d'allumage à l'aide d'une allumette.	Si le brûleur s'allume, vérifier si l'allumeur fonctionne correctement. Si le brûleur ne s'allume pas, nettoyer les brûleurs en tube conformément aux instructions de nettoyage et d'entretien.
	Vérifier si la batterie de l'allumeur est vide.	Remplacer la batterie de l'allumeur.
	Vérifier si les électrodes et les câbles de l'allumeur sont bien branchés aux brûleurs en tube.	Installer correctement les électrodes sur les brûleurs en tube et vérifier si tous les câbles de l'allumeur sont bien installés.
	Vérifier si les électrodes sont recouvertes de résidus de cuisson.	Nettoyer les brûleurs en tube conformément aux instructions de nettoyage et d'entretien. Nettoyer également la pointe de l'électrode avec de l'alcool.
Les flammes présentes sur les brûleurs ne sont pas homogènes ou ne s'étendent sur toute la longueur du brûleur en tube.	Les brûleurs sont-ils propres ?	Nettoyer les brûleurs en tube conformément aux instructions de nettoyage et d'entretien.

Nettoyage et entretien



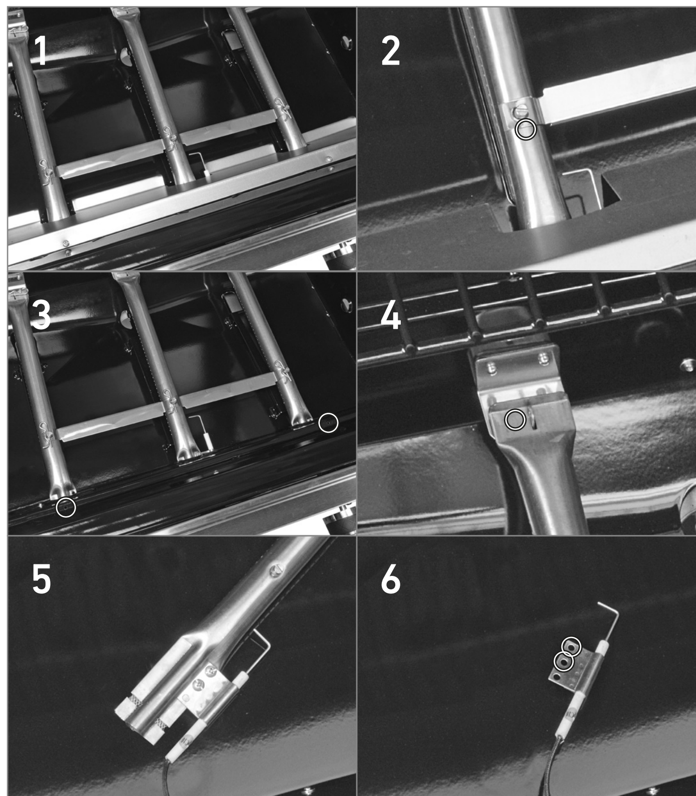
AVERTISSEMENT



Toujours régler les boutons de commande sur la position Arrêt et fermer la soupape de la bouteille de gaz lorsque l'appareil n'est pas utilisé. S'assurer que l'appareil a refroidi.

Brûleurs en tube

1. Retirer les grilles de cuisson et les tentes de chaleur.
2. Retirer les tubes de transport en ôtant leurs épingles.
3. Retirer la feuille de recouvrement métallique en ôtant ses deux vis.
4. Retirer les épingles des brûleurs en tube dans le poêle.
5. Élever avec précaution chaque brûleur en tube et les éloigner des ouvertures des soupapes.
6. Séparer l'électrode du brûleur en tube en utilisant un tournevis Phillips.
7. Utiliser un écouvillon étroit vec une poignée flexible (ne pas utiliser une brosse métallique) et la passer à travers chaque tube du brûleur plusieurs fois.
8. Brosser toute la surface extérieure du brûleur en tube pour retirer les résidus alimentaires et les saletés.
9. Nettoyer avec soin toute ouverture obstruée à l'aide d'un élément métallique tel qu'un trombone.
10. Vérifier la présence de dommages, de corrosion ou de trous agrandis sur chaque brûleur en tube. Si un dommage est constaté, il convient de remplacer le brûleur en tube.
11. Refixer l'électrode sur le brûleur en tube.
12. Refixer les brûleurs en tube sur les ouvertures des soupapes.
13. Refixer avec soin les brûleurs en tube dans le poêle et les fixer avec les épingles.
14. Refixer les tubes de transport et les fixer avec les épingles.
15. Refixer les tentes de chaleur et les grilles de cuisson.



Intérieur et extérieur de l'appareil

- Nettoyer souvent l'appareil, de préférence après chaque emploi.
- L'appareil doit être nettoyé au moins une fois par an.
- Ne confondez pas les accumulations brunes ou noires de graisse et de fumée avec de la peinture. Les intérieurs des barbecues à gaz ne sont pas peints en usine (et ne doivent jamais être peints). Appliquer une solution forte de détergent et d'eau ou utiliser un produit d'entretien pour les appareils avec une brosse à récurer sur les intérieurs du couvercle et de la partie inférieure de l'appareil. Rincer et laisser sécher entièrement à l'air. Ne pas appliquer de produit d'entretien caustique pour les appareils/fours sur les surfaces peintes.
- **Surfaces de cuisson :** si une brosse à poils souples est utilisée pour nettoyer l'une des surfaces de cuisson de l'appareil, s'assurer qu'aucun poil en vrac ne demeure sur les surfaces de cuisson avant de faire les grillades. Il n'est pas recommandé de nettoyer les surfaces de cuisson tant que l'appareil est brûlant.
- **Surfaces plastiques :** laver avec de l'eau savonneuse chaude et essuyer. Ne pas utiliser de citrisol, de produits d'entretien abrasifs, de dégraissants, ni de produit d'entretien concentré pour les appareils sur les pièces plastiques, étant donné que ceci pourrait causer des dommages et/ou une défaillance des pièces.
- **Surfaces en porcelaine :** en raison de la composition qui a l'apparence du verre, la plupart des résidus peuvent être éliminés à l'aide de bicarbonate de sodium/d'une solution aqueuse ou d'un produit d'entretien spécialement formulé. Utiliser de la poudre à récurer non-abrasive pour les taches rebelles.
- **Surfaces peintes :** laver à l'aide d'un détergent doux ou d'un produit d'entretien non-abrasif et d'eau savonneuse chaude. Essuyer à l'aide d'un chiffon doux non-abrasif.
- **Surfaces en acier inoxydable :** pour conserver l'apparence haut de gamme de votre appareil, laver à l'aide d'un détergent doux et d'eau savonneuse chaude et essuyer à l'aide d'un chiffon doux après chaque utilisation. Des dépôts de graisse cuits peuvent nécessiter l'utilisation d'un tampon de nettoyage plastique abrasif. Utiliser uniquement en direction du fini brossé pour éviter les dommages. Ne pas utiliser de tampon abrasif sur les zones ayant des graphiques.

Garantie

Cet article Tenneker a été produit conformément aux dernières méthodes de production et est soumis à une assurance qualité stricte et permanente.

HORNBACH-Baumarkt-AG, Hornbachstraße 11, 76879 Bornheim/Allemagne (désigné ci-après Émetteur) garantit la qualité des barbecues à charbon et à gaz Tenneker conformément aux modalités et conditions suivantes.

1. Période de garantie

La période de garantie est de **10 ans**. La période de garantie commence à la date d'achat. Veuillez conserver le reçu original ou la facture originale pour vérifier la date d'achat.

2. Étendue de la garantie

La garantie s'applique exclusivement aux défauts de production et de matériel ainsi qu'aux couvercles et vasques à feu rouillés.

La garantie ne s'appliquera pas aux défauts résultant

- d'un assemblage ou d'un branchement incorrect
- d'une manipulation ou d'une utilisation incorrecte
- d'une maintenance ou de réparations incorrectes ou insuffisantes
- de violents dommages
- d'une utilisation de pièces détachées qui ne sont pas des pièces authentiques
- d'influences chimiques, électriques ou électroniques imprévues

De plus, la garantie n'inclura pas les dommages causés aux pièces d'usure suite à l'usure normale. La garantie exclura également les dommages associés ou consécutifs.

3. Services de garantie

Pendant la période de garantie, l'émetteur testera l'article défectueux afin de déterminer s'il remplit ou non les conditions de la garantie. Dans le cas où l'article remplit les conditions de la garantie, l'émetteur réparera l'article ou le remplacera gracieusement. Si l'article n'est plus disponible pour livraison à la date du cas de garantie, l'émetteur sera autorisé à remplacer l'article par un produit similaire. L'émetteur deviendra propriétaire de l'article remplacé ou des pièces de ce dernier.

Les services de garantie (réparations ou remplacements) n'étendront pas la période de garantie. Par ailleurs, la période de garantie ne commencera pas au moment de la fourniture des services de garantie.

4. Recours à la garantie

Veuillez contacter le magasin HORNBACH-Baumarkt le plus proche pour demander la garantie. Recherchez le magasin le proche de chez vous sur le site www.hornbach.de ou utilisez l'adresse e-mail suivante
“service@hornbach.com” pour contacter l'émetteur.

Les recours à la garantie seront acceptés sur présentation du reçu original ou de la facture originale uniquement.

5. Droits légaux

La garantie ne limite vos droits légaux concernant la garantie et la responsabilité du fait du produit.

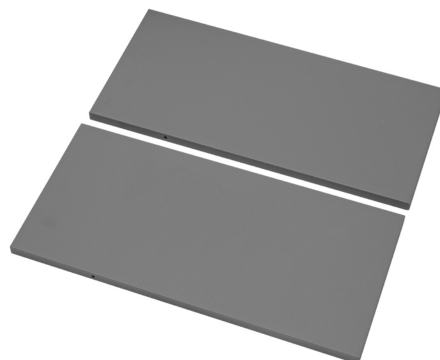
Caractéristiques techniques

Description	Barbecue à gaz
Modèle n°	TG-3 50 mbar
Version	8822369 AT,DE 8843203 CH
Rendement calorifique total	12,8 kW (931 g/h)
Catégorie de gaz	I3B/P(50)
Type de gaz	Butane, propane ou leurs mélanges
Pression gazeuse	50 mbar
Taille d'injecteur ø	3x 0,81 mm / barbecue 1x 0,64 mm / brûleur latéral
Pays de destination	AT, DE, SK, CH, LU

Composants



Assemblage du barbecue à gaz 1x



Panneau avant 2x



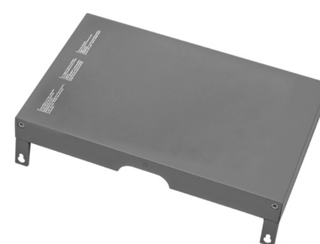
Panneau de chariot gauche 1x



Stabilisateur arrière 1x



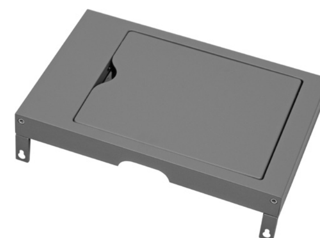
Panneau de chariot droit 1x



Tablette droite 1x



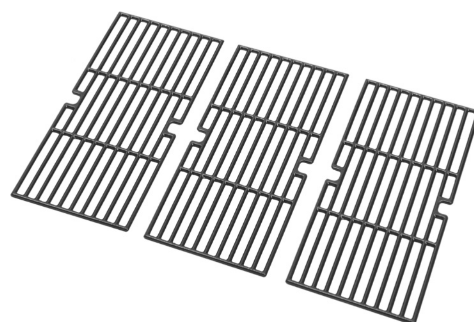
Tablette inférieure 1x



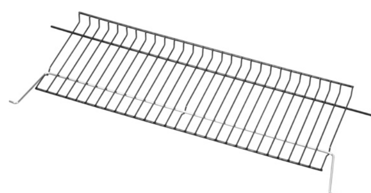
Tablette gauche 1x



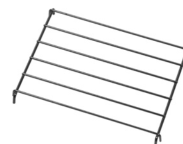
Tentes de chaleur 3x



Grille de cuisson 3x



Grille-réchaud 1x



Grille du brûleur latéral 1x



Set de roues 2x



Axe de roue 1x



Brûleur latéral 1x



Crochet d'accessoires 1x



Assemblage du tuyau de gaz 1x



Porte-allumette 1x



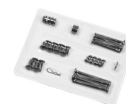
Agrafe à graisse 1x



Récipient à graisse 1x



Plaque du logo 1x



Kit de vis 1x



Set d'outils 1x

Assemblage

1

Tablette inférieure 1x
Panneau de chariot gauche 1x
Panneau de chariot droit 1x
Type de vis A 4x
Écrou type D 4x

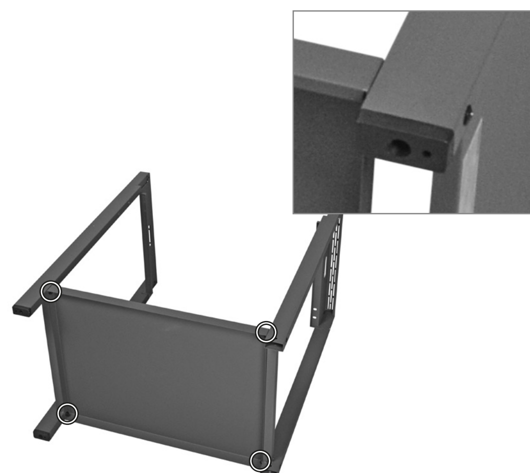
Fixer la tablette inférieure sur le panneau de chariot gauche et droit en utilisant 4 vis de type A et 4 écrous de type D.

Le panneau de chariot le plus long doit se trouver sur le côté gauche

4x Type A

4x Type D





2

Stabilisateur arrière 1x
Vis de type C 4x

Fixer le stabilisateur arrière sur le chariot. Les encoches prévues sur le supports en forme de trou doivent se trouver face à la partie supérieure.

4x Type C





3

Axe de roue 1x
Set de roues 2x
Bague de type H 2x
Rondelle de type J 1x
Goupille de type K 1x

Faire glisser l'axe de roue à travers la première roue et faire glisser ensuite sur une bague. Faire glisser l'axe à travers les trous prévus dans le chariot et faire glisser sur la seconde bague suivie de la deuxième roue. Bloquer les roues avec la rondelle et la goupille.
Fixer les recouvrements de roues sur les roues.

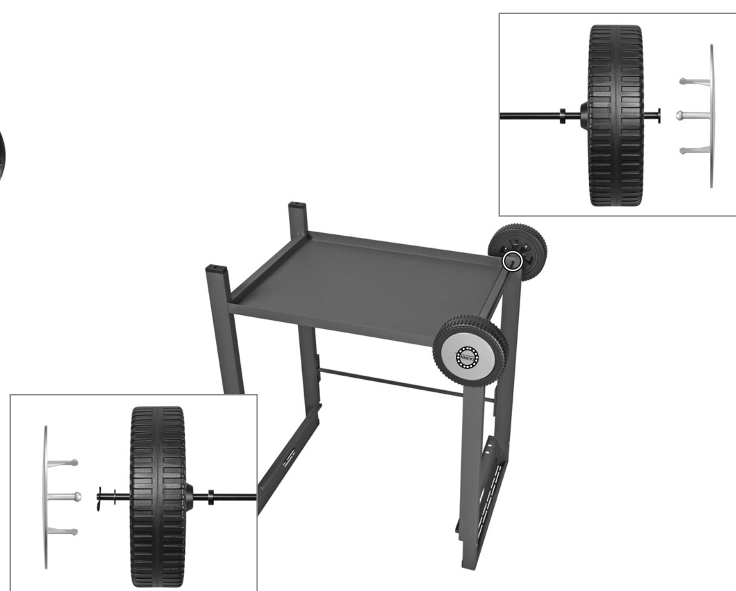
1x Type K

2x Type H



1x Type J





4

Panneau avant 2x
Vis de type E 8x

Fixer les deux panneaux avant sur le panneau du chariot gauche et droit en utilisant 8 vis de type E.

8x
Type E





5

Vis type M 4x

Fixer les 4 vis type M à l'extérieur du chariot.

Les vis ne doivent pas être entièrement vissés.

4x
Type M





6

Tablette droite 1x

Fixer la tablette droite en la faisant glisser sur les 2 vis type M à droite du chariot.



7

Vis de type B 2x

Fixer la tablette droite sur le panneau de chariot droit en utilisant 2 vis de type B.

Serrer ensuite les 2 vis de type M à l'extérieur.

2x
Type B





8

Tablette gauche 1x

Fixer la tablette gauche en la faisant glisser sur les 2 vis de type M à droite du chariot.



9

Vis type B 2x

Fixer la tablette gauche sur le panneau du chariot gauche en utilisant 2 vis de type B.

Serrer ensuite les 2 vis de type M à l'extérieur.

2x
Type B







10

Extraire le tuyau de gaz du brûleur latéral et le fil de l'allumeur du barbecue à gaz.



11

Assemblage du tuyau de gaz 1x

Fixer l'assemblage du tuyau de gaz au niveau de l'entrée de gaz du barbecue à gaz.

L'assemblage du tuyau de gaz dans votre pays peut être différent de celui qui est présenté !







12

Assemblage du barbecue 1x
Vis de type C 4x

Fixer l'assemblage du barbecue à gaz sur le chariot en utilisant 4 vis de type C.

4x
Type C





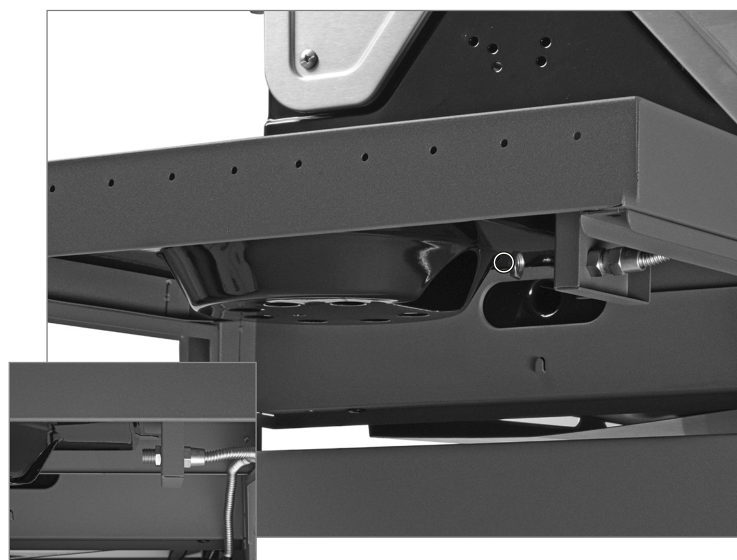
13

Tirer le tuyau de gaz du brûleur latéral de l'assemblage du barbecue à l'extérieur du chariot et sous la tablette gauche.



14

Retirer l'écrou du tuyau de gaz du brûleur latéral. Fixer le tuyau de gaz sur la tablette gauche et fixer le tuyau de gaz avec l'écrou.



15

Brûleur latéral 1x

Ouvrir le couvercle de la tablette gauche et insérer le brûleur latéral tel qu'il est présenté en le faisant glisser sur le clapet de sortie de gaz du brûleur latéral.

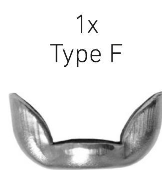


16

Écrou papillon de type F 1x

Placer le brûleur latéral sur la tablette gauche en fixant l'écrou papillon de type F sur le brûleur latéral.

1x
Type F





17

Tirer le fil de l'allumeur du brûleur latéral de l'assemblage du barbecue à l'extérieur du chariot et le faire glisser sur le brûleur latéral.



18

Grille du brûleur latéral 1x

Placer la grille du brûleur latéral sur ce dernier et fermer le couvercle.



19

Tentes de chaleur 3x

Ouvrir le couvercle de l'assemblage du barbecue à gaz. Placer les 3 tentes de chaleur sur la partie supérieure des brûleurs en tube en faisant glisser les languettes dans les encoches du boîtier et en les laissant sur les épingles à l'arrière.



20

Grille de cuisson 3x

Placer les 3 grilles de cuisson sur l'assemblage du barbecue à gaz tel qu'il est présenté.



21

Grille-réchaud 1x

Faire glisser les extrémités arrière de la grille-réchaud à travers les trous du couvercle.
Insérer les extrémités argentées de la grille-réchaud dans les trous prévus dans la paroi latérale.



22

Plaque du logo 1x

Retirer les deux écrous papillon de la plaque du logo.
Installer la plaque du logo sur le couvercle de l'assemblage du barbecue à gaz en serrer les écrous papillon depuis l'intérieur.



23

Agrafe à graisse 1x
Récipient à graisse 1x

Insérer le récipient à graisse dans l'agrafe à graisse et le suspendre à la sortie de graisse de l'assemblage du barbecue à gaz tel qu'il est présenté.



24

Porte-allumette 1x

Fixer le porte-allumette sur le crochet se trouvant à gauche du chariot.

Le porte-alumette peut être utilisé pour allumer le gaz manuellement. Voir chapitre ALLUMAGE Á L'AIDE D'UNE ALLUMETTE pour de plus amples instructions.



25

Crochet d'accessoires 1x

Retirer les deux écrous et les anneaux d'arrêt du crochet d'accessoires.
Fixer le crochet d'accessoires sur la tablette droit en utilisant deux anneaux d'arrêt et les écrous.



26



S'assurer que tous les boutons de commande de l'appareil se trouvent sur la position O / Arrêt !
Fixer le régulateur de pression de l'assemblage du tuyau de gaz au niveau de la soupape de la bouteille de gaz.



La bouteille de gaz et l'assemblage du tuyau de gaz dans votre pays peuvent être différents de celui qui est présenté !



La bouteille de gaz ne peut pas être placée sous l'appareil ! Toujours placer la bouteille de gaz sur le côté ou à l'arrière de l'appareil.

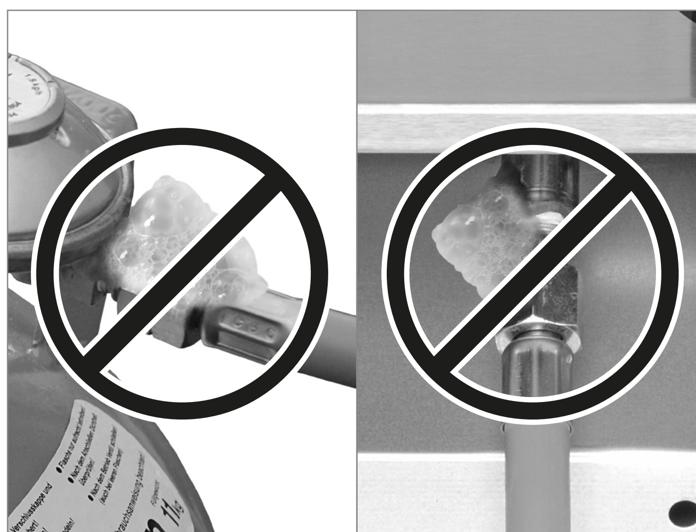


27

Vérifier la présence de fuites sur tous les branchements de l'assemblage du tuyau de gaz en utilisant un spray de détection des fuites.
Si des bulles apparaissent, fermer immédiatement la soupape de la bouteille de gaz et ne ps démarrer l'appareil.



Tester l'appareil tel qu'il est décrit dans le chapitre TEST DE FUITES au moins une fois par an et à chaque fois que la bouteille de gaz est déplacée, déconnectée ou remplacée !



Notes

PERICOLO

In caso di odore di gas:

1. **Spegnere l'alimentazione di gas del dispositivo.**
2. **Spegnere eventuali fiamme vive.**
3. **Aprire il coperchio.**
4. **Nel caso l'odore di gas persista, allontanarsi dal dispositivo ed immediatamente chiamare il fornitore del gas oppure i vigili del fuoco.**

Perdite di gas possono provocare incendi o esplosioni che possono comportare gravi lesioni personali e causare morte o danni materiali.

AVVERTENZA

1. **Non conservare o utilizzare benzina o altri liquidi o vapori infiammabili nella prossimità di questo o altri dispositivo.**
2. **Una bombola di gas non collegata non deve essere conservata nella prossimità di questo o altri dispositivi.**

AVVERTENZA

Mai tentare di eseguire dei lavori di riparazione su componenti interessati dal gas. Contattare il vostro negozio Hornbach oppure rivenditore di gas per far eseguire eventuali riparazioni.
L'inosservanza di questo avvertimento può provocare incendi o esplosioni che possono comportare gravi lesioni personali e causare morte o danni materiali.

Grazie!

Siamo convinti che questo barbecue a gas supererà le vostre aspettative e vi auguriamo tanta soddisfazione con il suo impiego.
Leggere le istruzioni prima di utilizzare il dispositivo, conservarle per un futuro riferimento ed osservare le istruzioni di sicurezza.

Assistenza

In caso di richieste di assistenza oppure di pezzi di ricambio, si prega di contattare il vostro negozio Hornbach oppure di inviare un'e-mail:

service@hornbach.com

Uso regolamentare

Questo dispositivo è un barbecue a gas mobile per l'utilizzo all'aperto. Esso è ideato per arrostire, friggere, grigliare e cucinare alimenti in ambienti privati.
Il dispositivo non è ideato per usi commerciali.
Qualsiasi altro uso o modifica al dispositivo è considerato come uso improprio e potrebbe causare pericoli considerevoli.

Simboli

⚠	Avvertenza di sicurezza		Ci vogliono 2 persone
◎	Posto visibile		Posto nascosto

Indice dei contenuti

Accessori necessari



1x Spray rilevatore di perdite
1x Pila del tipo AA



ISTRUZIONI DI SICUREZZA



L'inosservanza delle istruzioni di sicurezza indicate in questo manuale dell'utente può causare gravi lesioni o morte, o un incendio oppure un'esplosione che comporta dei danni materiali.

- UTILIZZARE SOLO ALL'APERTO. MAI UTILIZZARE IN AMBIENTI CHIUSI.
- Utilizzare il dispositivo solo in ambienti ben ventilati. Non utilizzarlo in un garage, su verande, su terrazze coperte oppure sotto qualsiasi struttura sopraelevata.
- Il dispositivo non è destinato ad essere installato in o su camper e / o barche.
- AVVERTENZA: Le parti accessibili possono essere molto calde. Tenere lontano i bambini.
- Il dispositivo non deve mai essere usato da bambini.
- Non conservare una bombola di gas di ricambio o scollegata sotto o vicino al dispositivo.
- Un montaggio scorretto può essere pericoloso. Si prega di attentamente attenersi alle istruzioni di montaggio.
- Non collegare il dispositivo alla rete del gas naturale (rete gas comunale)! Le valvole e gli ugelli sono progettati esclusivamente per il gas propano liquido.
- Il propano liquido non è gas naturale. La conversione o il tentativo di utilizzare il gas naturale in un'unità ideata per propano liquido o il gas liquido in una unità ideata per gas naturale è pericoloso ed invaliderà la garanzia.
- Dopo un periodo di immagazzinamento e / o mancato utilizzo, il dispositivo deve essere controllato per perdite di gas e ostruzioni nel bruciatore prima dell'uso.
- Non utilizzare il dispositivo nel caso vi sia presente una perdita di gas.
- Spegnere l'alimentazione del gas alla bombola dopo l'uso.
- Non servirsi di una fiamma per rilevare eventuali perdite di gas.
- Durante l'utilizzo occorre tenere questo dispositivo lontano da materiali infiammabili.
- I materiali combustibili devono sempre essere a una distanza minima di 1 metro dietro e dai lati del dispositivo.
- Mantenere la zona di cottura (3 metri intorno all'apparecchio) libera di fonti di accensione, quali le fiamme pilota di scaldaacqua, apparecchi elettrici sotto tensione, ecc. e vapori/liquidi infiammabili quali benzina, alcool, ecc.
- Non metterci una copertura oppure qualcosa di infiammabile sul dispositivo oppure nello spazio di deposito sotto il dispositivo.
- Non coprire le griglie con stagnola oppure altri materiali. Ciò bloccherà la ventilazione per il bruciatore e creerà una situazione potenzialmente pericolosa che potrebbe causare danni materiali e/oppure lesioni.
- Prestare attenzione quando si utilizza il dispositivo. Esso sarà rovente durante la cottura o la pulizia e non dovrebbe mai essere lasciato incustodito mentre è in funzione.
- Non spostare il dispositivo durante l'utilizzo.
- Qualora i bruciatori dovessero spegnersi durante il funzionamento, chiudere tutte le valvole del gas. Aprire il coperchio e attendere cinque minuti prima di riaccendere i bruciatori. Seguire le istruzioni di accensione.
- Mai tentare di accendere il bruciatore con il coperchio chiuso. Un accumulo di gas non accesso all'interno del dispositivo chiuso è pericoloso.
- Utilizzare utensili barbecue lunghi e guanti da forno per evitare ustioni e lesioni. Usare guanti protettivi quando si maneggiano componenti caldi.
- Spegnere sempre il gas alla bombola e scollegare il regolatore di pressione prima di spostare la bombola di gas dalla posizione di funzionamento specificata.
- Mai far funzionare il dispositivo con una bombola di gas fuori dalla posizione corretta indicata.
- Tenere qualsiasi cavo elettrico e tubo flessibile per gas o combustibile lontano da superfici riscaldate.
- Non usare il dispositivo a meno che tutte le parti siano in posizione. Il dispositivo deve essere montato secondo le istruzioni di montaggio.
- Non modificare il dispositivo. Qualsiasi tipo di modifica è severamente proibito. Parti sigillate non devono essere manipolate dall'utente. Non smontare gli iniettori.
- Non usare carbone di legna, bricchette di ceramica o pietre laviche nel dispositivo.
- Non sporgersi sopra il barbecue aperto o mettere le mani o le dita sul bordo anteriore dell'alloggiamento.
- Mantenere le aperture di ventilazione libere e sgombre da detriti.
- Non allargare o bloccare i fori delle valvole o le porte dei bruciatori durante la pulizia delle valvole o dei bruciatori.
- Regolarmente controllare le fiamme del bruciatore.
- Il dispositivo deve essere pulito accuratamente e regolarmente.
- Il carico massimo per i bruciatori laterali e i ripiani è di 4,5 kg. Il diametro del recipiente di cottura deve essere tra 200 e 260 mm.
- La coppa del grasso deve essere installata prima di ogni utilizzo e pulita di seguito, ma non togliere la coppa di grasso prima che il dispositivo sia raffreddato.
- Prestare molta attenzione quando si apre il coperchio, perchè può fuoriuscire del vapore caldo.
- Fare attenzione nel caso vi siano dei bambini, anziani o animali nella prossimità.
- Nel caso vi sia del grasso o altro materiale caldo gocciolante dal dispositivo sul gruppo regolatore di pressione, la valvola o il tubo del gas, chiudere immediatamente la valvola alla bombola di gas. Far raffreddare il dispositivo, individuare la causa, eliminarla, pulire le parti interessate e controllare la valvola, il tubo flessibile ed il regolatore ed eseguire una prova di tenuta prima di continuare.
- Non conservare oggetti o materiali nella zona di deposito sotto il dispositivo, che potrebbero bloccare il flusso dell'aria di combustione verso la parte inferiore del pannello di controllo e della camera di combustione.
- Non scollegare o cambiare la bombola di gas nel raggio di 3 metri da una fiamma libera o un'altra fonte di accensione.
- Utilizzare solo il regolatore di pressione e il gruppo tubo forniti con il dispositivo.
- Il tubo flessibile del gas non deve essere piegato e non deve superare una lunghezza di 1,5 metri.
- Utilizzare solo delle bombole di gas con un diametro di fino a 310 mm e un'altezza massima di 600 mm contenenti 5 - 13 kg di propano liquido.
- Non tentare di scollegare il regolatore della pressione ed il tubo flessibile oppure qualsiasi raccordo per gas mentre il dispositivo è in funzione oppure ancora caldo.
- Non utilizzare delle bombole di gas danneggiate. Una bombola di gas ammaccata o arrugginita oppure con una valvola danneggiata può essere pericoloso e dovrebbe essere immediatamente sostituita con una nuova bombola.
- Nonostante la bombola potrebbe sembrare vuota, vi potrebbe essere ancora del gas, quindi occorre trasportare e conservare la bombola in modo corretto.

Panoramica

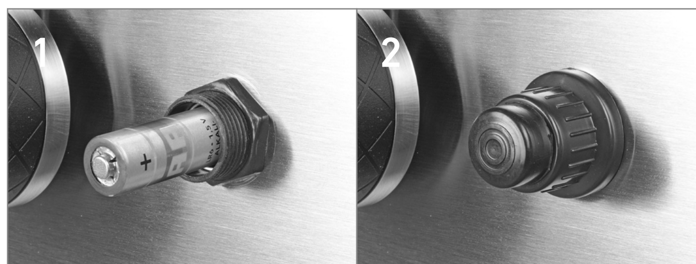
Parti

1. Manico
2. Coperchio isolato
3. Coperchio del bruciatore laterale
4. Bruciatore laterale
5. Ripiano a sinistra
6. Tubo flessibile del gas
7. Valvola della bombola di gas
8. Bombola di gas
9. Ruota
10. Supporto termostatico
11. Griglia di cottura
12. Ripiano a destra
13. Accenditore
14. Pannello di controllo

Batteria di accensione

Questo dispositivo dispone di un accenditore elettrico per accendere i bruciatori tubolari. Inserire una pila del tipo AA per utilizzarlo:

1. Svitare il coperchio dell'accenditore ed inserire una pila del tipo AA con il polo positivo rivolto verso l'esterno.
2. Avvitare il coperchio dell'accenditore.



Cottura

 AVVERTENZA 

Attentamente eseguire tutte le procedure della prova di tenuta indicate in questo manuale prima di utilizzare il dispositivo.

Manopole di regolazione



Ogni bruciatore tubolare è controllato da una manopola di regolazione. Ogni manopola di regolazione ha un ▲ per eseguire diverse regolazioni:



La funzione / Accensione è disponibile solo su due manopole di regolazione. Usare queste manopole di regolazione per accendere il barbecue oppure il bruciatore laterale con l'accenditore elettrico.

Dopo l'accensione di un bruciatore temperatura può essere regolata portando la manopola di regolazione in una posizione tra / temperatura alta e / temperatura bassa.

Prima di cucinare per la prima volta, far funzionare il dispositivo per circa 15 minuti senza cibi da cuocere. Ciò riscalda e pulisce le parti interne ed elimina l'odore dalla griglia di cottura.

 ATTENZIONE 

INCENDI DI GRASSO

- **L'estinzione di incendi di grasso chiudendo il coperchio potrebbe risultare impossibile. I barbecue sono ben ventilati per motivi di sicurezza.**
- **Non utilizzare acqua per spegnere un incendio di grasso. Ciò potrebbe causare delle lesioni. Nel caso vi sia un incendio di grasso persistente, chiudere le manopole di regolazione e la bombola di gas.**
- **Se il dispositivo non è stato regolarmente pulito, vi si può verificare un incendio di grasso che può danneggiare il prodotto. Prestare particolare attenzione durante il preriscaldamento o quando si bruciano eventuali residui di cibo per assicurare che non vi siano degli incendi di grasso. Seguire le istruzioni generali per la pulizia del dispositivo e del gruppo bruciatori per prevenire gli incendi grasso.**
- **Il metodo migliore per prevenire gli incendi di grasso è quello di pulire regolarmente il dispositivo.**

Accensione con l'accenditore

Il dispositivo è dotato di un sistema di accensione elettrica che consente una facile accensione del barbecue a gas o del bruciatore laterale:

Non sporgersi sopra il dispositivo durante l'accensione.

Per accendere il barbecue:
1. Portare tutte le manopole di regolazione nella posizione ○ / Off.
2. Aprire il coperchio del dispositivo.
3. Aprire la valvola alla bombola di gas.
4. Portare la manopola di regolazione del barbecue nella posizione / Accensione.
5. Premere il tasto dell'accenditore elettrico.
6. Dopo l'accensione del bruciatore, i bruciatori tubolari adiacenti possono essere accesi premendo e girando le loro manopole nella posizione / temperatura alta.

Per accendere il bruciatore laterale:
1. Portare tutte le manopole di regolazione nella posizione ○ / Off.
2. Aprire il coperchio del bruciatore laterale.
3. Aprire la valvola alla bombola di gas.
4. Portare la manopola di regolazione del bruciatore laterale nella posizione / Accensione.
5. Premere il tasto dell'accenditore elettrico.

Nel caso i bruciatori non si accendino entro 5 secondi dopo aver premuto il pulsante dell'accenditore elettrico, occorre portare tutte le manopole di regolazione nella posizione ○ / Off e attendere 5 minuti. Ripetere la procedura descritta sopra, se l'accenditore non funziona, controllare la batteria ed i cavi o seguire le istruzioni per l'accensione con fiammifero.

Accensione con fiammifero

Nel caso l'accenditore elettrico del dispositivo non funzione oppure se si desidera accendere il dispositivo manualmente servendosi di un fiammifero:

Non sporgersi sopra il dispositivo durante l'accensione.

1. Portare tutte le manopole di regolazione nella posizione ○ / Off.
2. Aprire il coperchio del dispositivo.
3. Aprire la valvola alla bombola di gas.
4. Inserire un fiammifero nel porta fiammifero, accendere il fiammifero ed inserire il porta fiammifero nelle porte del bruciatore delle pareti laterale a sinistra e destra della camera di combustione.
5. Premere la manopola di regolazione più vicina e portarla nella posizione / temperatura alta per accendere il bruciatore tubolare.
6. Assicurarsi che il bruciatore rimanga accesso.
7. I bruciatori tubolari adiacenti possono essere accesi premendo e girando le loro manopole nella posizione / temperatura alta.

Per accendere il bruciatore laterale:
1. Portare tutte le manopole di regolazione nella posizione ○ / Off.
2. Aprire il coperchio del bruciatore laterale.
3. Aprire la valvola alla bombola di gas.
4. Inserire un fiammifero nel porta fiammifero, accendere il fiammifero e spostarlo vicino al bruciatore.
5. Premere la manopola di regolazione del bruciatore laterale e portarla nella posizione / temperatura alta per accendere il bruciatore.
6. Assicurarsi che il bruciatore rimanga accesso.

Manutenzione

Sostituzione della bombola di gas

Se la bombola di gas è vuota e deve essere sostituita oppure se occorre spostare una bombola piena di gas, assicuratevi di seguire queste istruzioni:

- Non utilizzare delle bombole di gas danneggiate. Una bombola di gas ammaccata o arrugginita oppure con una valvola danneggiata può essere pericoloso e dovrebbe essere immediatamente sostituita con una nuova bombola.
- La bombola di gas non può essere inserita all'interno o sotto il dispositivo! Sempre posizionare la bombola di gas al lato o dietro il dispositivo.
- Assicurarsi che il regolatore di pressione sia montato con il piccolo foro di sfiato rivolto verso il basso in modo che non vi sia nessun accumulo di acqua. Questo sfiato deve essere privo di sporcizia, grasso, insetti, ecc.
- Il giunto dove il tubo flessibile è collegato alla bombola di gas deve essere sottoposto alla prova di tenuta ogni volta la bombola di gas viene cambiata o ricollegata.

Informazioni sulla bombola di gas

- In caso di temperature e livelli di pressione normali il gas propano liquido è un gas normale. All'interno della bombola il gas propano è un liquido. Quando la pressione viene rilasciata il liquido evapora subito e diventa un gas.
- Il propano liquido ha un odore simile a quello del gas naturale. Far attenzione a questo odore.
- Il gas propano liquido è più pesante dell'aria. Il gas propano liquido può accumularsi in aree basse e la sua dispersione può essere compromessa.
- La bombola di gas deve essere installata, trasportata ed immagazzinata in posizione verticale e fuori dalla portata dei bambini. Non far cadere o maneggiare violentemente le bombole di gas.
- Non conservare o trasportare una bombola di gas in posti dove le temperature possono raggiungere i 50 °C, quindi ad esempio non lasciare la bombola di gas in una macchina in una giornata calda.
- Trattare le bombole di gas vuote con la stessa cura come se fossero piene. Anche se non c'è più nessun liquido nella bombola, ci può essere ancora la pressione del gas. Sempre chiudere la valvola della bombola prima di scollegarla.
- Se si vede o si sente la fuoriuscita di gas dalla bombola di gas nonostante la valvola sia ben chiusa:
    1. Allontanarsi dalla bombola contenente del gas propano liquido.
    2. Non tentare di eliminare il problema da solo.
    3. Chiamare i vigili del fuoco.

Prova di tenuta

Eseguire la prova di tenuta al dispositivo prima del primo utilizzo e ogni volta che la bombola di gas viene cambiata o ricollegata:

1. Portare tutte le manopole di regolazione nella posizione ○ / Off.
2. Assicurarsi che il regolatore di pressione è strettamente collegato alla bombola di gas.
3. Aprire la valvola alla bombola di gas. Se si vede o si sente la fuoriuscita di gas dalla bombola di gas, chiudere immediatamente la valvola della bombola di gas. In questo caso vi è una perdita sostanziale al raccordo. Prima di procedere, controllare tutti i collegamenti.
4. Nel caso non vi è nessuna perdita di gas visibile o udibile, oppure non vi sia nessun odore, applicare lo spray rilevatore di perdite su tutti i collegamenti del sistema del gas.
5. In caso di bollicine, vi è un collegamento non stagno. Immediatamente chiudere la valvola della bombola di gas e controllare la tenuta del collegamento. Ripetere la procedura descritta in alto.
   Nel caso non sia possibile eliminare la perdita non tentare di riparare il sistema. Recatevi al vostro negozio Hornbach e chiedete aiuto.
6. Se non vi sono delle bollicine il sistema del gas è pronto per l'uso. Assicurarsi di chiudere sempre la valvola della bombola di gas dopo ogni utilizzo o prova di perdita.

Informazioni sul tubo flessibile del e sul regolatore

Prima di ogni utilizzo, controllare i tubi flessibili per eventuali intagli o segni di usura. Assicurarsi che essi non siano schiacciati o piegati. Assicurarsi che il tubo flessibile non venga a contatto con una superficie calda mentre il dispositivo è in uso. Immediatamente sostituire eventuali tubi flessibili danneggiati.

 **AVVERTENZA** 

Si consiglia di sostituire il regolatore di pressione e la tubazione ogni 5 anni. In alcuni paesi è prescritto di eseguire tale sostituzione in meno di 5 anni. Tali regolamenti nazionali prevalgono.

Contattare il negozio Hornbach per relative parti di ricambio.

- Utilizzare solo tubazioni e regolatori di pressione con certificazione EN con questo dispositivo. La lunghezza non deve superare i 1,5 metri.
- Qualora il regolatore di pressione non dovesse essere compreso nella fornitura, solamente utilizzare dei regolatori di pressione certificati secondo la norma EN 12864 (portata max. 1,5 kg/h) ed i quali sono omologati per il vostro paese e tipo di gas specificato nei dati tecnici.

Conservare il dispositivo

Se occorre immagazzinare il dispositivo per un periodo prolungato (ad esempio durante l'inverno):

CON la bombola di gas collegata:

1. Portare le manopole di regolazione nella posizione O / Off e chiudere la valvola alla bombola di gas.
2. Cautamente pulire il dispositivo.
3. Conservare all'aperto in un luogo asciutto e ben ventilato e lontano dalla portata dei bambini.
4. Coprire il dispositivo.

SENZA la bombola di gas collegata:

5. Portare le manopole di regolazione nella posizione O / Off e chiudere la valvola alla bombola di gas.
6. Cautamente pulire il dispositivo.
7. Il dispositivo può essere conservato in un luogo asciutto e coperto (ad esempio nel garage o in cantina)
8. La bombola di gas deve essere conservata all'aperto in un luogo asciutto e ben ventilato e lontano dalla portata dei bambini.
9. Coprire il dispositivo.

Quando si prende il dispositivo da deposito, controllare i bruciatori tubolari per eventuali otturazioni.

 **ATTENZIONE** 

RAGNI/INSETTI
Nel caso sia difficile accendere il dispositivo oppure la in caso la fiamma sia scarsa, controllare e pulire i tubi venturi ed i bruciatori tubolari.
I ragni o piccoli insetti sono noti per creare problemi di ritorno di fiamma a causa dei loro nidi e la deposizione delle uova nel tubo venturi o nel bruciatore dell'apparecchio ostacolando in questo modo il flusso di gas.
Il gas trattenuto può accendersi dietro il pannello di comando. Questo ritorno di fiamma può danneggiare il dispositivo e causare lesioni gravi o morte. Al fine di evitare tali ritorni di fiamma e per garantire un ottimo funzionamento, si consiglia di rimuovere il gruppo costituito dal bruciatore e dal tubo venturi e di pulirlo ogni volta il dispositivo non sia stato utilizzato per un periodo prolungato.

Eliminare guasti

PROBLEMA	CAUSA	RIMEDIO
Le fiamme uscenti dai bruciatori tubolari hanno un colore giallo o arancione e vi è un odore di gas	Controllare i bruciatori tubolari per la presenza di ragni o insetti oppure altre otturazioni.	Pulire i bruciatori tubolari come descritto nella sezione pulizia e cura.
La fiamma è scarsa mentre la manopola di regolazione è in posizione / temperatura alta oppure il bruciatore non si accende.	Controllare se la bombola di gas è vuota.	Installare una bombola di gas piena e verificare se vi è una perdita di gas.
	Controllare se il tubo flessibile del gas è schiacciato o piegato.	Raddrizzare il tubo flessibile del gas.
Il bruciatore non si accende quando si preme il pulsante di accensione.	Controllare la fuoriuscita di gas seguendo le istruzioni di accensione con fiammifero.	Quando il bruciatore si accende, controllare se l'accenditore funziona correttamente. Se il bruciatore non si accende, pulire i bruciatori tubolari come descritto nella sezione pulizia e cura.
	Controllare se la pila dell'accenditore è esausta.	Sostituire la pila dell'accenditore con una pila nuova.
	Controllare se gli elettrodi e i cavi dell'accenditore sono correttamente collegati ai bruciatori tubolari.	Installare gli elettrodi correttamente ai bruciatori tubolari e controllare se tutti i cavi dell'accenditore sono correttamente installati.
	Controllare se gli elettrodi sono coperti da eventuali residui di cottura.	Pulire i bruciatori tubolari come descritto nella sezione pulizia e cura. Pulire le punte degli elettrodi con alcol.
Le fiamme uscenti dai bruciatori non sono omogenee oppure non si verificano per l'intera lunghezza del bruciatore tubolare.	I bruciatori sono puliti?	Pulire i bruciatori tubolari come descritto nella sezione pulizia e cura.

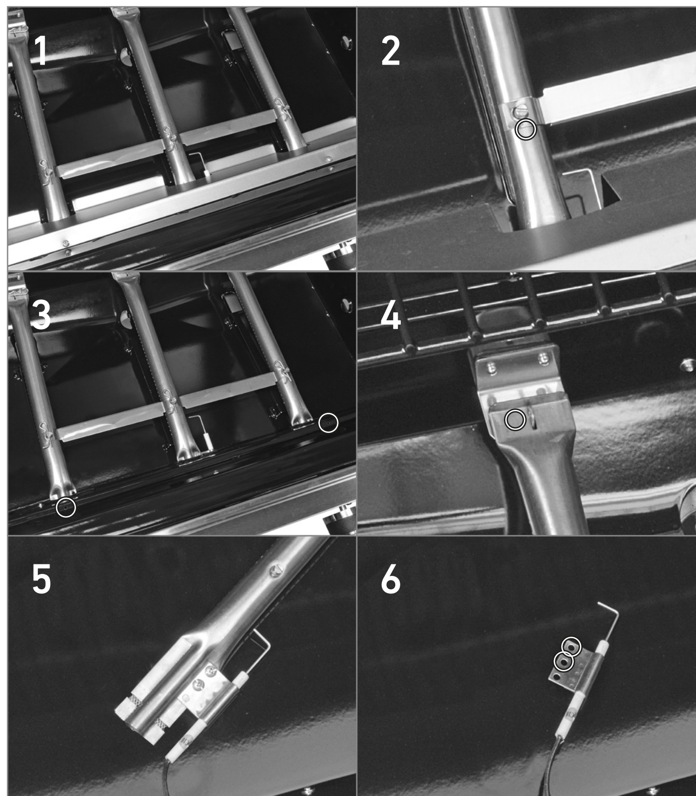
PULIZIA E CURA

 AVVERTENZA 

Sempre portare le manopole di regolazione nella posizione Off e chiudere la valvola della bombola di gas quando il dispositivo non viene usato. Assicurarsi che il dispositivo sia raffreddato.

Bruciatori tubolari

1. Rimuovere le griglie di cottura e i diffusori di calore a tenda.
2. Rimuovere i tubi di riporto togliendo i loro perni.
3. Rimuovere la lamiera di copertura svitando le due viti.
4. Rimuovere i perni dei bruciatori tubolari nella camera di combustione.
5. Cautamente sollevare ogni bruciatore tubolare via dalle aperture valvolari.
6. Scollegare l'elettrodo dal bruciatore tubolare servendosi di un cacciavite a croce.
7. Utilizzare una spazzola per bottiglie stretta con un manico flessibile (non utilizzare una spazzola metallica) e farla passare più volte attraverso ogni tubo bruciatore.
8. Spazzolare l'intera superficie esterna del bruciatore tubolare per rimuovere eventuali residui di cibo e sporcizia.
9. Pulire cautamente eventuali fori otturati con un filo metallico, ad es. una graffetta per fogli.
10. Controllare ogni bruciatore tubolare per danni, corrosione o fori allargati. In caso di danni, sostituire il bruciatore tubolare.
11. Nuovamente collegare l'elettrodo al bruciatore tubolare.
12. Nuovamente collegare i bruciatori tubolari alle aperture della valvola.
13. Far attenzione e collegare di nuovo i bruciatori tubolari nella camera di combustione e bloccarli per mezzo dei perni.
14. Collegare di nuovo i tubi di riporto e bloccarli per mezzo dei perni.
15. Applicare di nuovo le griglie di cottura e i diffusori di calore a tenda.



Interno ed esterno del dispositivo

- Pulire il dispositivo frequentemente, preferibilmente dopo ogni utilizzo.
- Si consiglia di pulire il dispositivo almeno una volta all'anno.
- Non confondere l'accumulo marrone o nero di grasso e fumo con vernice. Le superfici interne di barbecue a gas non sono state verniciate in fabbrica (e non dovrebbero mai essere verniciate). Applicare una forte soluzione contenente acqua e detergente oppure utilizzare un pulitore a spazzola sulle superficie interne del coperchio e della parte inferiore del dispositivo. Risciacquare e far completamente asciugare all'aria. Non utilizzare detergenti caustici per forni su superfici verniciate.
- **Superfici di cottura:** Se si utilizza una spazzola a setole per pulire qualsiasi delle superfici di cottura del dispositivo, prima di cuocere, assicurarsi che non vi siano rimaste delle setole distaccate sulle superfici di cottura. È sconsigliato pulire le superfici di cottura mentre il dispositivo è ancora rovente.
- **Superfici in plastica:** Lavare con acqua saponata calda ed asciugare con un panno. Non utilizzare Citrisol, detergenti abrasivi, sgrassanti o un sgrassatore concentrato sulle parti in plastica, ciò potrebbe danneggiarle.
- **Superfici in porcellana:** A causa della composizione simile al vetro, la maggior parte dei residui può essere rimossa con una soluzione di bicarbonato di sodio / acqua o detergente appositamente formulato. Usare del detergente non abrasivo in polvere per rimuovere eventuali macchie ostinate.
- **Superfici verniciate:** Lavare con detergente delicato o sgrassatore non abrasivo ed acqua saponata calda. Asciugare con un panno morbido non abrasivo.
- **Superfici in acciaio inox:** Al fine di preservare l'aspetto pregiato del vostro dispositivo, ogni utilizzo lavare con detergente delicato e acqua saponata calda ed asciugare con un panno morbido dopo. I depositi di grasso incrostati possono richiedere l'uso di un feltro di pulizia abrasivo in plastica. Muoverlo solo in direzione di finitura spazzolata per evitare danni. Non utilizzare tali feltri abrasivi su superfici dotate di grafiche.

Garanzia

Questo prodotto Tenneker è stato realizzato secondo i più moderni metodi di produzione ed è soggetto ad una permanente e rigorosa assicurazione della qualità.

HORNBACH-Baumarkt-AG, Hornbachstraße 11, 76879 Bornheim/Germania (di seguito denominato emittente) garantisce la qualità dei barbecue a carbonella e gas Tenneker secondo i seguenti termini e condizioni.

1. Periodo di garanzia

Il periodo di garanzia è di **10 anni**. Il periodo di garanzia inizia dalla data di acquisto. Si prega di conservare la ricevuta o fattura originale in un posto sicuro per poter verificare la data di acquisto.

2. Portata della garanzia

La garanzia copre esclusivamente difetti di produzione o di materiale come anche coperchi e bracieri a bacinella bucati a causa di ruggine.

La garanzia non copre difetti causati da

- assemblaggio o collegamento scorretto
- maneggio oppure utilizzo scorretto
- manutenzione e riparazione scorretta o insufficiente
- danni violenti
- utilizzo di pezzi di ricambio che non sono originali
- influssi chimici, elettrici o elettronici non intenzionali

Inoltre, la garanzia non comprende eventuali danni alle parti soggette a usura causati dalla usura normale. La garanzia inoltre esclude danni associati o consequenziali.

3. Servizi di garanzia

Durante il periodo di garanzia l'emittente esamina il prodotto difettoso per determinare l'applicabilità della garanzia. In caso positivo, l'emittente si impegna a riparare o sostituire il prodotto gratuitamente. Nel caso il prodotto non sia più disponibile nel momento dell'evento di garanzia, l'emittente è autorizzato a sostituire l'articolo con un prodotto simile. L'emittente assumerà proprietà del prodotto sostituito o dei relativi componenti.

Eventuali servizi di garanzia (riparazioni o sostituzioni) non estenderanno il periodo di garanzia. Il periodo di garanzia, inoltre, non ricominciare con la fornitura di servizi di garanzia.

4. Richieste di intervento in garanzia

Si prega di contattare il negozio fai da te HORNBACH più vicino per presentare la richiesta di garanzia. Troverete il vostro negozio più vicino su www.hornbach.de oppure contattate l'emittente attraverso l'indirizzo e-mail "service@hornbach.com"

Richieste di garanzia saranno accettate solo su presentazione della ricevuta o fattura originale.

5. Diritti legali

La garanzia non limita i vostri diritti legali in materia di garanzia e responsabilità del prodotto.

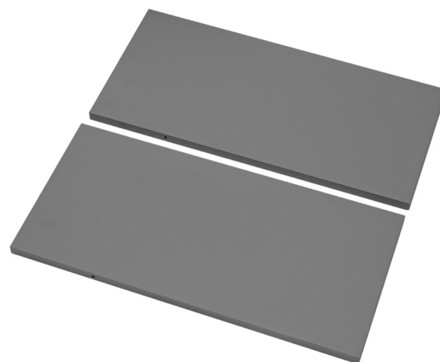
Dati tecnici

Descrizione	Barbecue a gas
N. modello	TG-3 50 mbar
Versione	8822369 AT,DE 8843203 CH
Potenza termica totale	12,8 kW (931 g/h)
Categoria di gas	I3B/P(50)
Tipo di gas	Butano, propano o le loro miscele
Pressione di gas	50 mbar
Grandezza iniettore ø	3x 0,81 mm / Grill 1x 0,64 mm / bruciatore laterale
Paesi di destinazione	AT, DE, SK, CH, LU

Componenti



Gruppo barbecue a gas 1x



Pannello frontale 2x



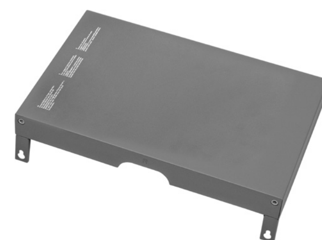
Pannello sinistro del carrello 1x



Stabilizzatore posteriore 1x



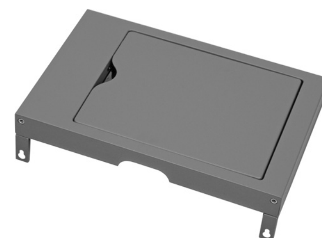
Pannello destro del carrello 1x



Ripiano a destra 1x



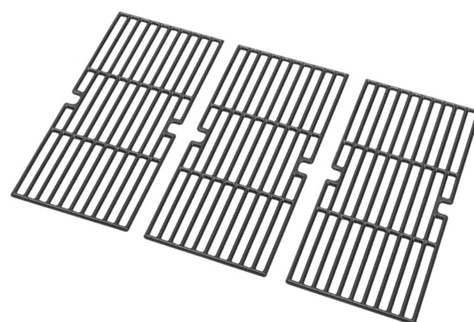
Ripiano in basso 1x



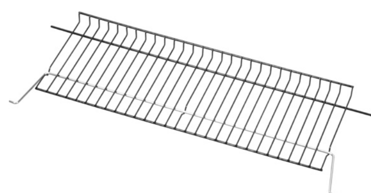
Ripiano a sinistra 1x



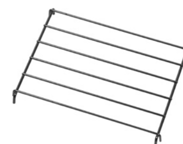
Diffusore di calore a tenda 3x



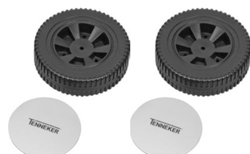
Griglia di cottura 3x



Supporto termostatico 1x



Griglia per bruciatore laterale 1x



Set di ruote 2x



Asse per ruote 1x



Bruciatore laterale 1x



Gancio per accessori 1x



Tubazione del gas 1x



Porta fiammiferi 1x



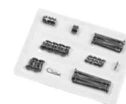
Gancio per coppa per grasso 1x



Coppa per grasso 1x



Targhetta con logo 1x



Set di viti 1x



Set di attrezzi 1x

Montaggio

1

Ripiano in basso 1x
Pannello sinistro del carrello 1x
Pannello destro del carrello 1x
Vite tipo A 4x
Dado tipo D 4x

Applicare il ripiano inferiore al pannello sinistro e destro del carrello servendosi di 4 viti del tipo A e 4 dadi del tipo D.

Il pannello più lungo deve essere montato al lato sinistro

4x Tipo A

4x Tipo D





2

Stabilizzatore posteriore 1x
Vite tipo C 4x

Montare il stabilizzatore posteriore al carrello. Le asole della serratura devono essere rivolte verso l'alto.

4x Tipo C





3

Asse per ruote 1x
Set di ruote 2x
Boccola tipo H 2x
Rondella tipo J 1x
Perno a coppiglia tipo K 1x

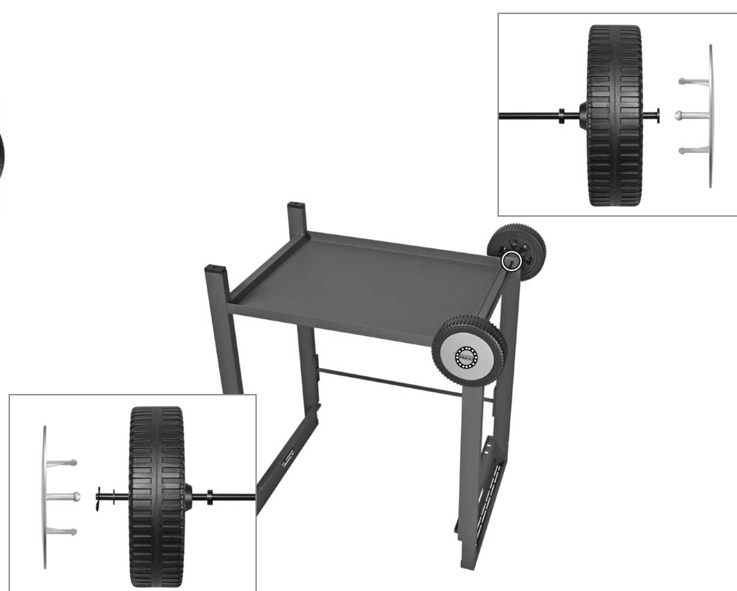
Spingere il perno della ruota attraverso la prima ruota e applicarci una boccola in seguito. Spingere l'asse attraverso i fori del carrello e applicarci la seconda boccola e quindi la seconda ruota. Bloccare le ruote con la rondella e il perno a coppiglia.
Fissare i copriruota sulle ruote.

1x Tipo K

2x Tipo H

1x Tipo J





4

Pannello frontale 2x
Vite tipo E 8x

Montare i due pannelli frontali al pannello sinistro e destro del carrello utilizzando le 8 viti del tipo E.

8x
Tipo E





5

Vite tipo M 4x

Montare le 4 viti del tipo M all'esterno del carrello.

Le viti non devono essere completamente avvitate.

4x
Tipo M





6

Ripiano a destra 1x

Montare il ripiano destro infilandolo sulle 2 viti del tipo M al lato destro del carrello.



7

Vite tipo B 2x

Applicare il ripiano destro al pannello destro del carrello servendosi di 2 viti del tipo B.

Poi, serrare le 2 viti del tipo M all'esterno.

2x
Tipo B





8

Ripiano a sinistra 1x

Montare il ripiano sinistro spingendolo sulle 2 viti del tipo M al lato destro del carrello.



9

Vite tipo B 2x

Applicare il ripiano sinistro al pannello sinistro del carrello servendosi di 2 viti del tipo B.

Poi, serrare le 2 viti del tipo M all'esterno.

2x
Tipo B







10

Trovare il tubo del gas del bruciatore laterale e il cavo dell'accenditore al barbecue a gas.



11

Tubazione del gas 1x

Collegare la tubazione del gas all'ingresso gas del barbecue a gas.



Nel vostro paese, la tubazione del gas può essere diversa da quella indicata in questo manuale!





12

Gruppo barbecue 1x
Vite tipo C 4x

Montare il gruppo barbecue a gas al carrello utilizzando 4 viti del tipo C.

4x
Tipo C





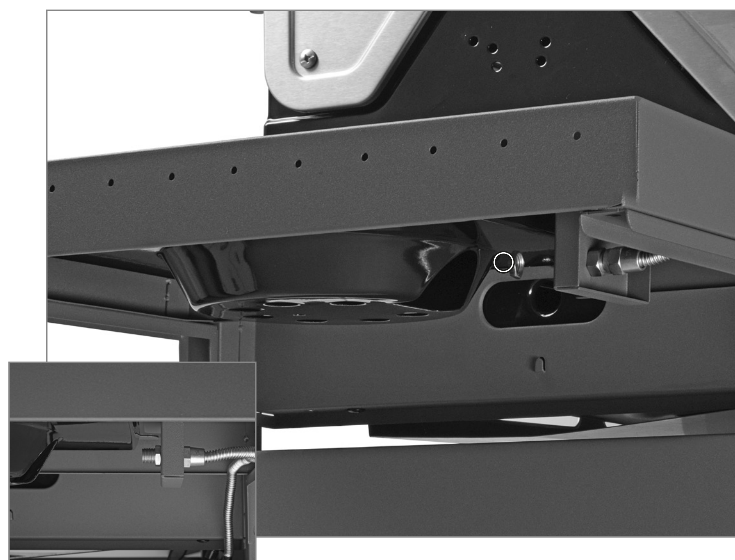
13

Scollegare il tubo del gas del bruciatore laterale dal gruppo barbecue, tirarlo fuori dal carrello e sotto il ripiano sinistro.



14

Rimuovere il dado dal tubo flessibile del gas del bruciatore laterale. Collegare il tubo flessibile del gas al ripiano sinistro e fissare il tubo flessibile del gas per mezzo del dado.



15

Bruciatore laterale 1x

Aprire il coperchio del ripiano sinistro ed inserire il bruciatore laterale in maniera descritta ed spingendolo sulla valvola di mandata del bruciatore laterale.



16

Dado ad alette tipo F 1x

Bloccare il bruciatore laterale al ripiano sinistro applicando il dado ad alette del tipo F al bruciatore laterale.

1x
Tipo F





17

Tirare il cavo di accensione per il bruciatore laterale, che derivante dal gruppo barbecue, fuori dal carrello ed applicarlo al bruciatore laterale.



18

Griglia per bruciatore laterale 1x

Applicare la griglia per il bruciatore laterale sul bruciatore laterale e chiudere il coperchio.



19

Diffusore di calore a tenda 3x

Aprire il coperchio del gruppo barbecue a gas. Posizionare i 3 diffusori di calore a tenda al di sopra dei bruciatori inserendo le linguette nelle aperture dell'alloggiamento e facendoli appoggiare sui perni sul retro.



20

Griglia di cottura 3x

Appoggiare le 3 griglie di cottura sul gruppo barbecue a gas come descritto.



21

Supporto termostatico 1x

Spingere le estremità nere del supporto termostatico attraverso i fori nel coperchio.
Inserire le estremità in colore argento del supporto termostatico nei fori della parete laterale.



22

Targhetta con logo 1x

Rimuovere i due dadi ad alette dalla targhetta.
Montare la targhetta sul coperchio del gruppo barbecue a gas serrando i dadi ad alette dall'interno.



23

Gancio per coppa per grasso 1x
Coppa per grasso 1x

Inserire la coppa per grasso nel gancio e agganciarlo all'uscita del grasso del gruppo barbecue a gas come descritto.



24

Porta fiammiferi 1x

Montare il porta fiammifero al gancio al lato sinistro del carrello.

Il porta fiammifero può essere usato per accendere il gas a mano. Vedi il capitolo ACCENSIONE CON FIAMMIFERO per ulteriori istruzioni.



25

Gancio per accessori 1x

Rimuovere i due dadi ed anelli spaccati dal gancio per accessori. Montare il gancio per accessori al ripiano destro utilizzando i due anelli spaccati e dadi.



26



Assicurarsi che tutte le manopole di regolazione siano nella posizione ◯ / Off!
Collegare il regolatore della pressione della tubazione del gas alla valvola della bombola di gas.



Nel vostro paese, la bombola di gas e la tubazione del gas possono essere diverse da quelle indicate in questo manuale!



La bombola di gas non può essere depositata sotto il dispositivo! Sempre posizionare la bombola di gas al lato o dietro il dispositivo.

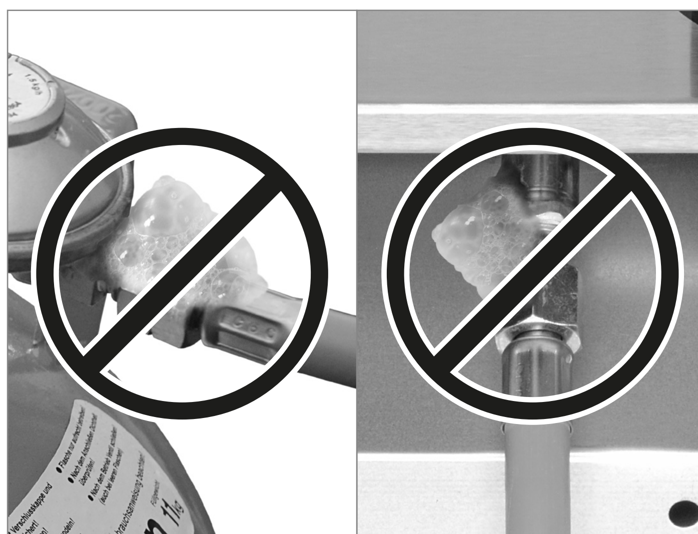


27

Controllare tutti i collegamenti della tubazione per perdite servendosi di uno spray rilevatore di perdite. Nel caso di bollicine, chiudere immediatamente la valvola della bombola di gas e non utilizzare il dispositivo.



Controllare il dispositivo come descritto nel capitolo PROVA DI TENUTA almeno una volta all'anno ed ogniqualvolta la bombola di gas sia spostata, scollegata o cambiata!



Note





TG-3_50mbar_2014/09_V1.0

Manufactured for Hornbach Baumarkt AG,
Hornbachstraße 11, 76879 Bornheim / Germany
www.hornbach.com